

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette tout PANA

## Pain rapide

Pain blanc. Source : "Pain maison spécial machine à pain" de Maraboutchef



Dans la cuve de la pana

350 g de farine T55 ou T65 (j'ai mis la 65)  
2 cc de levain déshydraté\*  
1 petite cc de sel  
1 CS d'huile d'olive (ou de beurre mou)  
1 cc de sucre  
1 cc de jus de citron  
1 cc de gluten (facultatif)  
1 cc de lécithine (j'en ai pas mis)  
230 g d'eau tiédie

**Programme BASIC BAKE RAPID > 1 h 55**

**Size = M**

**Crust = M**

**INFO équivalences levain/levure/levure fraîche :**

2 cc de levain déshydraté = 1/2 cc de levure instantanée = 17 g de levure fraîche (en cube)

**1/2 c. c. de levure déshydratée = 2 g**

*Source : livre "Le comptoir des pains"*