

Pain au Boursin



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 480 grammes de farine de blé T55
 - 220 millilitres d'eau
- 2 cuillères à café de lait en poudre
 - 1,5 cuillère à café de sel
 - 2 cuillères à café de sucre
 - 150 grammes de boursin
- 1,5 cuillère à café de levure deshydratée (*j'ai mis 20 grammes de levain de blé*)

Go !

- * Mélanger l'eau et le lait en poudre dans la cuve.
 - * Ajouter le sucre et le sel.
- * Mettre le boursin coupé en gros morceaux
- * Mettre la farine et la levure dans un petit puits.
 - * Lancer le programme "Normal"
- * A la fin du pétrissage vous pouvez saupoudrer la pâte de grains de cumin et de persil.