

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

Recette PANASONIC SD 255

Pain italien

Recette de la notice



Dans la cuve, mettre dans l'ordre

1 cc de levure déshydratée type Briochin, Saf instant ou Bruggeman
400 g de farine blanche T.55
1 1/2 cc de sel
1 1/2 CS d'huile d'olive (ne vous trompez pas : CS = cuillère à soupe)
260 ml (j'en ai mis 270, exprès pour les contredire ! hi hi hi)

Programme : Italian (4 h 30).

Pas de réglage au niveau du poids, ni au niveau de la croûte.

Possibilité d'un départ différé.

Le pain est très léger et a une mie très aérée...