



Le pain au basilic

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 5 minutes. Cuisson : 3 heures.

Ingrédients

Eau : 200 ml
Huile d'olive : 5 cl
Farine T55 : 400 g
Beurre : 20 g, mou
Basilic : 1 bouquet
Sucre : 2 c.à.s.
Sel : 1 c.à.s.
Levure spéciale pain : 1 sachet (*Francine*)

Matériel

une machine à pain
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Au fond de la cuve, verser les liquides.
2. Ajouter le beurre mou, le sucre et le sel.
3. Recouvrir toute la surface avec la farine.
4. Saupoudrer de levure.
- attention de ne jamais mettre en contact la levure et le sel -

La cuisson

5. Mettre la machine à pain sur le programme "normal", cuisson dorée.
6. A la sonnerie du programme, introduire le basilic ciselé dans la pâte.
7. Après cuisson, laisser tiédir, démouler, puis laisser complètement refroidir.

- le pain fait en machine se conserve parfaitement pendant 2-3 jours emballé dans un torchon propre, à l'abri de la chaleur. Si vous le placez dans un sac en plastique, il deviendra mou et caoutchouteux –

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com