

. Pain briochin aux fruits confits .



Réalisé avec une M.A.P

Ingrédients pour un pain de 400 g :

- 0,5 de sel
 - 1 c.à.c de sucre
 - 1/2 sachet de levure de boulanger briochin
 - 1/2 c.à.c de jus de citron
 - 130 g de farine T55
 - 30 ml d'eau
 - 80 ml de lait
 - 100 g de fruits confits
- Dans la cuve aux dimensions suivantes : [10 (h) x 11,5 (l) x 13 (L) cm]
- Disposer les ingrédients dans l'ordre de la recette et lancer le programme "Basique" de la M.A.P.
- Au bout de 40 minutes, lorsque le "bip" retentit rajouter quelques pépites de chocolat
- Le programme dure 3 heures et comprend le pétrissage, le levage et la cuisson du pain

