

# PAIN D'EPEAUTRE

Recette allemande



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 45 min - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 500 g de farine d'épeautre - 280 ml d'eau - 1 sachet de levure sèche (9g) - ½ c.c. de mélange d'épices moulues : - fenouil, cumin, anis, coriandre (facultatif) - 1 c.s. de sel - 1 c.s. de miel

---

1. Mettez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Façonnez une boule.
2. Laisser lever la pâte dans la cuve avec le programme EXPERT 30 minutes/vitesse 0/35°C.
3. Façonnez le pain et enfournez-le sans préchauffer le four pendant 50 minutes à 220°C.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2017 Hachette Livre (Marabout)