



<http://www.lesfoodies.com/>

Pain à la farine de lentille verte et à l'anis



Temps de préparation: <15 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (6 personnes):

Pour un pain:

- 250g de farine de blé
- 250g de farine de lentille verte
- 27cl de lait fermenté (ou lait ou eau)
- 2 càc de sel
- 20 g de levain bio
- un peu d'anis

Préparation:

Mettre dans l'ordre dans la map : l'eau, le sel, les farines, le levain et l'anis, programme pâte. Quand le programme est fini laissez reposer minimum deux heures (un après midi c'est encore mieux).

Formez ensuite une baguette, faites des traits avec un couteau et enfourner 25_30 minutes au four th. 6.

Si vous voulez le faire à la main vous pouvez : bon courage : p.

Publié par Didoumiam - <http://www.lesfoodies.com/didoumiam>