

Pain Blanc

Eau	304 ml
Huile Végétale	30 g
Sel	1 c à c (tea spoon)
Farine blanche	520 g
Levure	Un demi sachet
Cuisson	Prog 6, cuisson moyenne, 750 g

Pain au Muesli

Eau	320 ml
Huile Végétale	20 g
Sel	1 c à c
Sucre brun	1½ c à s
Lait	1 c à s
Farine complète	220 g
Farine blanche	320 g
Levure	Un demi sachet
Muesli grillé	½ tasse (bol verseur)
Cuisson	Prog 4, cuisson moyenne, 750 g

Pain aux Noix

Eau	300 ml
Huile de noix	10 ml
Sel	1 c à c (tea spoon)
Miel liquide	22 g
Farine	500 g
Levure	Un demi sachet
Noix	Verseur juste plein
Cuisson	Prog 6, cuisson moyenne, 750 g

Pain au Levain

Eau	220 ml
Huile Végétale	30 g
Yaourt nature	½ tasse
Jus de citron	2 c à c
Sel	1 c à c
Sucre	1 c à s
Farine Complète	540 g
Levure	Un demi sachet
Cuisson	Prog 6, cuisson moyenne, 750 g

Brioche

Lait	160 ml
Eau de fleur d'oranger	2 c à c
Sucre	60 g
Jaunes d'oeufs	2
Sel	1 c à c
Beurre	75 g
Farine	400 g
Levure	Un demi sachet
Jaune d'oeuf	1
Lait	2 c à c
Cuisson	Prog 5, peu cuit, 500 g

Pain au lait

Lait	375 ml
Beurre	30 g
Sel	1½ c à c
Sucre	3 c à s
Farine	560 g
Levure	Un demi sachet