

## Pain pomme, raisin, pavot, amandes

Pour un pain de 750g :

- 100ml de lait
- 150ml (th55) ou 170ml (th60) d'eau
- 450g de farine T55
- 15g de beurre
- 1 c.s. de sucre
- 1,5 c.c. de sel
- 1 sachet de levure déshydratée
- 10g de graines de pavot
- 60g de pomme râpée (soit 1/2 pomme environ)
- 30g de noix de coco râpée d'amandes effilées
- 60g de raisins secs



Mettre tous les ingrédients dans la MAP sauf les graines de pavot, les raisins, la noix de coco les amandes et la pomme, qu'il faut rajouter au BIP.

Choisir le programme "normal" ou "basique".

La pomme apporte du liquide en plus, penser à rajouter un peu de farine (environ 1 c.s.) en plus au moment du BIP pour qu'elle s'incorpore bien.