

Pain à l'huile d'olive citron persil

Ingrédients

250 ml d'eau

60 ml d'huile d'olive citron persil

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Mettre en forme comme on le désire

Laisser lever environ 30 mn

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

