

Pane ai semi vari



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Acqua 380 ml
Olio d'oliva 1 cucchiaio e $\frac{1}{2}$
Farina bianca non sbiancata 600 g
Latte scremato in polvere 2 cucchiai
Sale 1 cucchiaino e $\frac{1}{2}$
Zucchero 4 cucchiaini
Semi di zucca 3 cucchiaini
Semi di girasole 3 cucchiaini
Semi di papavero 3 cucchiaini
Semi di sesamo leggermente tostati 3 cucchiaini
Lievito di birra in polvere 1 cucchiaino e $\frac{1}{2}$

Istruzioni per la preparazione

1. Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato, eccetto i semi misti, e selezionare il programma 1 .
2. Aggiungere i semi al segnale acustico.
3. Questo apparecchio offre un ciclo di panificazione super-rapido, con cui impasta, lievita e cuoce una deliziosa pagnotta in solo 1 ora.