

Miche de pain à la mijoteuse

- Une miche de pain à la mijoteuse : c'est facile et délicieux!



Ingrédients :

- 1 tasse et 1/3 (333 ml) d'eau tiède
- 1 sachet (8 grammes) de levure instantané
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 tasses et demie (625 ml) de farine tout usage
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine de blé entier
- 2 cuillères à thé de sel

Préparation :

1. Dans un bol, combiner l'eau avec la levure, le sucre et l'huile. Laisser reposer pendant 5 minutes.
2. Dans un autre bol, combiner les deux farines ainsi que le sel. Ajouter le mélange de levure et mélanger.
3. Pétrir la pâte pendant 8 à 10 minutes sur une surface légèrement farinée. Ajouter de la farine si la pâte est encore collante.
4. Installer une feuille de papier parchemin dans le fond de la mijoteuse et mettre la boule au centre.
5. Mettre un linge propre par-dessus la mijoteuse et fermer le couvercle.
6. Faire cuire à HIGH pendant 1 heure et demie à 2 heures.
7. Terminer au four pour 2-3 minutes à BROIL pour avoir la croûte dorée.
8. Et voilà! Un délice, je vous le dis...

“

Oui, vous avez bien entendu... c'est très facile de se faire une miche de pain à la mijoteuse et il n'y a vraiment rien qui bat du pain maison ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)