# Pain aux Céréales

## à la machine à pain

### Ingrédients

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1000g | 750g | 500g |  |  |
| 200 mL d’eau | 160 mL d’eau | 100 mL d’eau |  |  |
| 4 c.s. d’huile | 3 c.s. d’huile | 2.5 c.s. d’huile |  |  |
| 2 c.c. de sel | 1.5 c.s. de sel | 1 c.s. de sel |  |  |
| 3 c.s. de sucre | 2.5 c.s. de sucre | 2 c.s. de sucre |  |  |
| 280-400g de farine | 210-350g de farine | 140-250g de farine |  |  |
| 0.5-2 tasses de céréales | 0.3-1.5 tasses de céréales | 0.25-1 tasses de céréales |  |  |
| 2 c.c. de levure boulangère | 1.5 c.c. de levure boulangère | 1.25 c.c. de levure boulangère |  |  |

### Préparation

Clipser le mélangeur de la machine.

Ajouter les ingrédients dans l’ordre.

La cuisson prend environ 2h45.

Attention: La levure ne doit **PAS** entrer en contact avec les liquides !!! Utiliser la farine comme séparateur.