

# Pain aux Céréales

*à la machine à pain*

## Ingédients

<i>1000g</i>	<i>750g</i>	<i>500g</i>
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.