



Pains, viennoiseries

Pain au roquefort et noix



1h10	10 min	1h	0	299
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

50 g **Roquefort**
50 g **Noix (cerneau)**
350 g **Farine**
150 g **Farine complète**
350 ml **Eau**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 c. à café **Sel**
1.5 c. à café **Levure de boulanger**

Étape 1

Préparation des ingrédients et lancement du programme

- 1 Verser l'eau et l'huile de tournesol dans la cuve.
- 2 Ajouter par dessus les farines de blé.
- 3 Mettre le sel dans un coin.
- 4 Faire un petit puit au milieu et ajouter la levure de boulanger.
- 5 Lancer le programme "Pain classique" ou "Pain blanc".
- 6 Pendant ce temps, couper le Roquefort en dés et hacher les cerneaux de noix.

Étape 2

Ajout du Roquefort et des noix

- 1 Lorsque la machine à pain produit un "bip", ajouter le Roquefort et les noix. Refermer le couvercle et attendre la fin du programme.
- 2 Démouler et laisser refroidir sur une grille.