Pain à la bière

L’autre jour, j’avais envie de faire des bretzels. Mais j’avoue que j’ai été prise de flemme. Donc, je me suis dit que j’allais utiliser ma machine à pain… J’ai cherché une recette que je pourrais facilement arranger. Et voilà !

Pour 1 petit pain : 25 cl de bière (Leffe Nectar) – 15 g de beurre – 2CS de sucre en poudre – 2CS lait en poudre – 1cc de sel – 380g de farine complète bio – 1cc de levure de boulanger sèche – 2CS de gros sel de mer.

Dans la cuve de votre machine à pain, placez dans l’ordre : la bière, le beurre, le sucre, le lait en poudre, le sel, la farine et la levure.

Lancez le programme « pain français » (si vous pouvez spécifier le poids, mettez le plus petit).

Petit plus$: Quand la cuisson du pain commence à se faire, à l’aide d’un pinceau, badigeonnez le dessus du pain avec du lait et saupoudrez avec le sel de mer. Terminez la cuisson.

Ce pain fonctionne très bien avec des rillettes de poissons