

LES PAINS SURPRISES

INGRÉDIENTS (pour 40 pains)

USTENSILES



500 g de FARINE



bol



3 sachets de LEVURE



saladier



2 verres d'EAU tiède



cuillère
en bois



4 cuillères à soupe d'HUILE



cuillère
à soupe



sel

les «surprises»

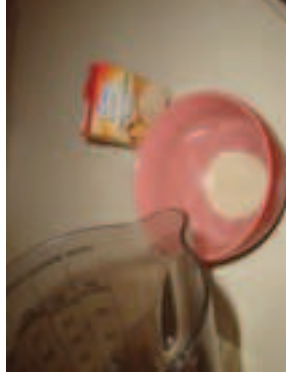
pépites de chocolat

cerneaux de noix

graines de pavot

origan

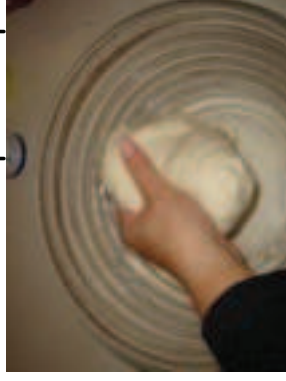
1. Mettre la LEVURE et un peu d'EAU tiède dans le bol.



2. Mettre la FARINE, l'HUILE, la LEVURE et le SEL dans le saladier.



3. Pétrir et rajouter de l'EAU tiède petit à petit.



4. Séparer la pâte et rajouter 1 surprise.



5. Pétrir encore et laisser gonfler.



6. Cuire 10 minutes à 220 °C.

