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.