



THE J.M. SMUCKER Co

Pain blanc pour machine à pain

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) eau
- 1/4 tasse (50 mL) Lait écrémé en poudre instantané **Carnation®**

Lait écrémé en poudre instantané

- 2 à table (30 mL) huile végétale
- 1 à table (15 mL) sucre
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) sel
- 4 tasses (1 L) farine tout usage pour machine à pain
- 1 1/4 c. à thé (6 mL) levure sèche à action rapide (instantanée)

Directions

Step 1:

Retirer le moule de la machine à pain. Mettre les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre suivant: eau, lait écrémé en poudre, huile, sucre, sel, farine et levure. Remettre le moule en place dans la machine. Fermer le couvercle. Choisir le réglage «pain ordinaire» ou «pain blanc». Retirer le pain de la machine lorsqu'il est cuit et le laisser refroidir sur une grille avant de le couper en tranches.

Images

