 **Pain au fromage blanc**

**[](http://storage.canalblog.com/92/58/501700/54578474.jpg)**

**Pour 1 gros pain**

**- 120 g d'eau**  
**- ½ càc de sel  
- 100 g de fromage blanc  
- 350 g de farine T 55  
- 1,5 càc de levure de boulanger lyophilisée  
- 1 càc de sucre  
- 15 g de beurre**

* Mettre les ingrédients dans la cuve de la MAP
* Lancer le programme "pâte" (1 h 20).
* À la fin du programme, sortir le pâton et le dégazer.
* Façonner un pain de la forme que vous souhaitez.
* Le poser sur la plaque du four.
* Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que le pâton double de volume.

**J'ai mis la plaque dans le four à 40° pendant 30 minutes.**

**Préchauffer le four à 200°** (chaleur étuvée).

* Vaporiser de l'eau sur le pain.
* Saupoudrer de farine et faire des grignes.
* Enfourner pour 25 minutes.
* Laisser refroidir le pain sur une grille.
* Déguster.