 **Pain de seigle moulé**

****
**Pour 3 petits pains**

**- 375 g d'eau** **- 1 càc de sel** **- 1 càs d'huile d'olive** **- 1 càc de miel (12 g)**
**- 395 g de farine T 55** **- 145 g de farine de seigle** **- 3 càc de levure sèche de boulanger**
**3 moules tapissés de papier sulfurisé (16 cm x 8 cm)**

**Préchauffage du four à 210°** (chaleur étuvée)

* Mettre dans la cuve de la MAP l'eau tiède, le sel, l'huile et le miel.
* Verser les farines et y cacher la levure.
* Lancer le programme "pâte" (20 mn de pétrissage et une heure de levée.
* Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer.
* Partager en 3 pâtons égaux et déposer dans les moules.
* Laisser lever (30 minutes pour moi).
* Faire cuire pendant 35 minutes environ.
* Démouler et laisser refroidir sur une grille.
* Attendre que le pain soit bien froid pour le découper.