**Pain moulé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/Pain-moul%C3%A9-avril-2009-098-copie.jpg) **Pour 2 petits pains**

**- 250 g d'eau  
- ¾ de càc de sel  
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger  
- 210 g de farine T55  
- 200 g de farine aux céréales  
- ½ càc de sucre**

**2 petits moules à cake de 20 x7 cm environ**  
**four préchauffé à 220°C**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'eau et le sel. Ajouter les 2 farines puis la levure et le sucre.  
Lancer le programme Pâte (1h20 environ).  
À la fin du programme, sortir la pâte, la dégazer, la partager en 2 pâtons égaux et les déposer dans les moules à cakes.  
Laisser lever 30 minutes environ (pour moi dans le four à 40°).  
Vaporiser d'eau.  
Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes environ.  
Sortir du four.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifCouper le pain moulé lorsqu'il est froid.