

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

**Programme rapide : 2 h**

**Recette perso pana SD 255 - SD 254**

## **Pain de petit épeautre en 2 h**



Il mesure 13 cm de haut pour 810 g. C'est un petit pain qui est rudement bon !  
La farine de petit épeautre est riche en calcium, phosphore et magnésium, vitamine A, B, E et PP.  
Comme elle est pauvre en gluten, je l'ai coupé avec de la farine T65.

### Dans la cuve de la pana

2 cc de levure sèche  
250 g de petit épeautre  
250 g de farine T65  
1 cc de sel  
350 g d'eau tiède  
Une poignée de graines de lin (facultatif)

**Programme Basic bake rapide > 2 h. Size XL - Crust Dark.**