



## BAGHRIR KAMILIA MOMIX

TM

6

TM

5



Total: 5min  
Préparation: 5min



Facile

### Ingrédients

#### BAGHRIR KAMILIA MOMIX

950 gramme eau  
1 c. à soupe rase sucre  
15 gramme levure boulangère  
fraîche  
300 gramme farine  
300 gramme semoule de blé dur  
fine  
1 c. à café rase sel  
15 gramme levure chimique

### Préparation

DANS LE BOL METTRE L EAU, LE SUCRE ET LALEVURE BOULANGERE.  
CHAUFFER 2MIN /37°/VITESSE 2

AJOUTER LA FARINE SEMPULE SEL D UN COTE ET LEVURE CHIMIQUE  
DE L AUTRE  
MIXER 1 MIN / V10

REPOS 15 MINUTES  
CUIRE DANS UNE POELE ET SUR UNE SEULE FACE.



#### Attention:

Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds**: ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [Huggy17](#) Source: <http://www.espace-recettes.fr>