**Pain à la bière “VICTORIUS Dorée”**

250 gr farine (non fermentante)

¼ c à c sucre brun

¼ c à c baking powder

1 pincée de sel

200 ml bière “VICTORIUS Dorée”

Dans un bol mélanger les ingrédients secs.

Ajouter la bière “VICTORIUS Dorée” dans le mélange sec ci-dessus et mélanger.

Transférer l’appareil sur plan de travail enfariné. Ne pas trop travailler la pâte.

Inciser une croix sur le pain et transférez-le sur une plaque allant au four.

Au four 180°C 40 à 45 minutes

Suggestion : à servir tartiné de pâté de saumon fumé accompagné d’une bière “Victorius Dorée”