

PAIN



Ingrédients :

				
500 g de farine	300 mL d'eau tiède	1 cuillère à café de sel	2 sachets de levure boulangère	1 cuillère à soupe d'huile

Ustensiles :

							
1 plaque	2 torchons	1 cuillère en bois	1 couteau	1 verre doseur	Du papier cuisson	1 ramequin	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange la farine, le sel et fais un puits.
2		Ajoute la levure, puis l'eau et termine par l'huile.
3		Pétris la pâte afin d'obtenir une pâte bien lisse.
4	 2 h	Recouvre le saladier avec un torchon humide et laisse reposer au moins 2 heures à température ambiante.
5		Sur un plan de travail fariné, pétris la pâte pour vider l'air puis forme une boule.
6	 2 h	À nouveau, fais lever la pâte 2 heures, mais dans un torchon sec et fariné.
7		Dépose ton pain sur une plaque recouverte de papier cuisson. Fais des entailles à l'aide d'un couteau et saupoudre de farine.
8		Place aussi un ramequin d'eau chaude sur la plaque du four. Fais cuire ton pain 30 minutes à 210°C.