

La recette du pain



Les ingrédients



3 verres
de farine



1 petite cuillère
à café de sel



1 sachet
de levure



1 verre
d'eau tiède



1



Verser la farine et le sel dans un saladier.
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

2



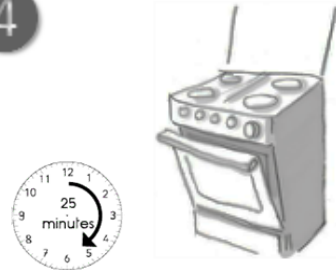
Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

3



Couvrir le saladier avec un torchon et laisser la pâte reposer pendant au moins 1 heure.

4



Faire une belle boule. La placer sur une plaque farinée. Faire cuire pendant 25 minutes à 250°.

La recette du pain



Les ingrédients



3 verres
de farine



1 petite cuillère
à café de sel



1 sachet
de levure



1 verre
d'eau tiède



1



Verser la farine et le sel dans un saladier.
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

2



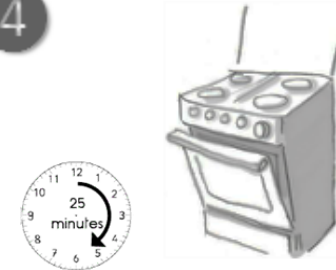
Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

3



Couvrir le saladier avec un torchon et laisser la pâte reposer pendant au moins 1 heure.

4



Faire une belle boule. La placer sur une plaque farinée. Faire cuire pendant 25 minutes à 250°.