

# Le pain

## Les ingrédients



3 VERRES  
DE FARINE



1 SACHET DE LEVURE  
DE BOULANGER



1 VERRE  
D'EAU TIÈDE



1 CUILLÈRE À SOUPE  
D'HUILE D'OLIVE



1 CUILLÈRE À CAFÉ  
DE SEL

## Les ustensiles



1 CUILLÈRE  
À SOUPE



1 VERRE



1 SALADIER



1 TORCHON



1 CUILLÈRE À CAFÉ

## Le déroulement

1 Verser 3 verres de farine dans le saladier.



2 Ajouter la levure, une cuillère à café de sel et mélanger.



3 Ajouter un verre d'eau tiède et une cuillère à soupe d'huile d'olive.



4 Pétrir la pâte et former une boule.



5 Recouvrir d'un torchon humide et laisser reposer une heure.



Quand la pâte a reposé ,  
donne une forme à ton pain.

Trace quelques traits avec  
un couteau et mets-le dans le four.

6 Cuire au four à 220° pendant 20 à 30 minutes.



7 Déguster.

