

Pâte à pain rapide

Ingrédients:

500g de farine

1 cube de levure de boulanger

1 verre de lait tiède.

Un peu de sucre.

Sel.



Réalisation :

→ levain : dans un bol, mélanger la levure avec le lait et un peu de sucre. Passer quelques secondes au micro-ondes pour faire prendre le levain.

→ Dans une jatte, mettre la farine, le sel, le levain .

Malaxer en ajoutant un peu d'eau pour faire une boule qui se décolle des mains.

→ Laisser monter dans le moule de cuisson.(à 50 degrés pendant environ 2H)

→ Cuire au four chaleur tournante à 180 degrés environ 3/4 d'heure.