

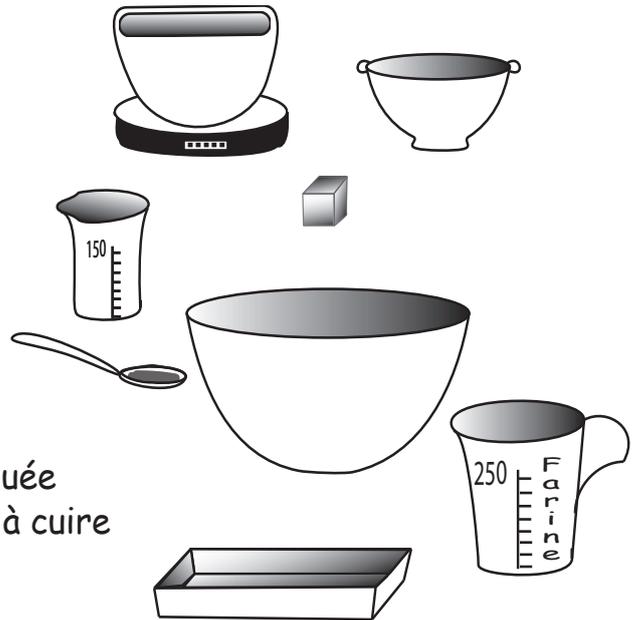
# La recette du pain pour deux personnes (250g.)

**Ingrédients :**

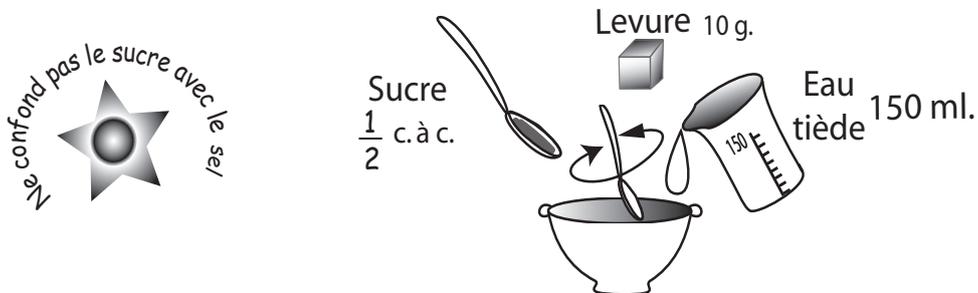
- ☐ farine de blé : 250 g.
- ☐ sel :  $\frac{1}{2}$  cuillère à café
- ☐ eau tiède : 150 ml.
- ☐ levure : 10 g.
- ☐ sucre :  $\frac{1}{2}$  cuillère à café

**Matériel :**

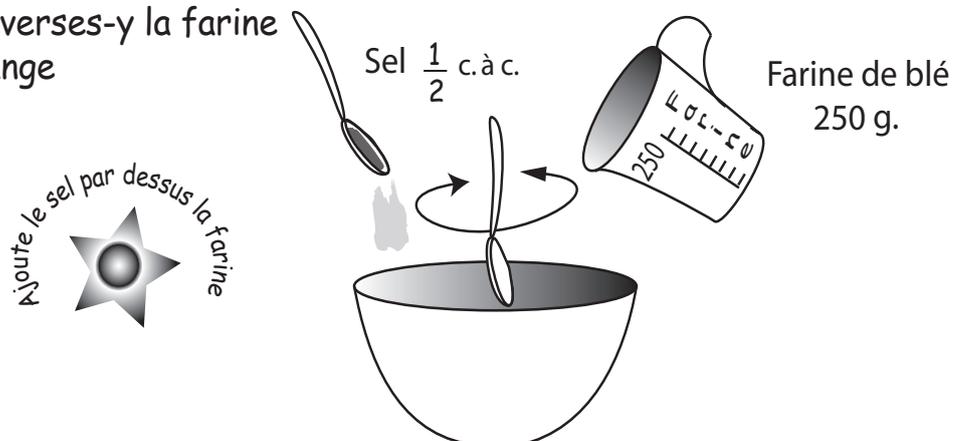
- ☐ une bassine
- ☐ un bol
- ☐ une cuillère à café
- ☐ une balance ou une cruche graduée
- ☐ un moule pour y mettre la pâte à cuire
- ☐ un four



1. Dissous ton sucre dans le bol avec les 150 ml d'eau tiède
2. Emiette ta levure dans l'eau sucrée et tourne jusqu'à ce qu'elle soit dissoute



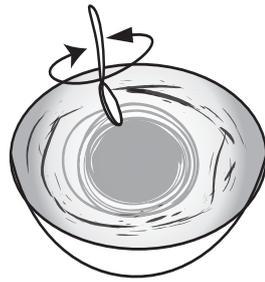
- 1'. Prends ta bassine et verses-y la farine
- 2'. Ajoute le sel et mélange



3. Dans ta bassine de farine, fais un puits au milieu et petit à petit, verses-y la levure délayée dans l'eau sucrée.
4. Recouvre la levure d'un peu de farine que tu prends sur les bords et patiente 10 minutes!

5. Après ces 10 minutes, observe l'activité de la levure.

6. Mélange la levure avec la farine en tournant lentement à partir du centre de ton puits



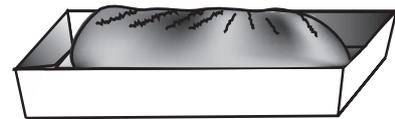
7. Lorsque la farine est presque complètement mouillée, rassemble la pâte en une seule boule et commence à la pétrir sur la table.

Le pétrissage doit durer quelques minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et élastique qui ne colle plus aux doigts.



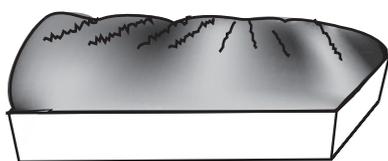
8. Couvre la pâte avec un torchon et laisse la lever dans un endroit à l'abri des courants d'air, pendant  $\frac{1}{2}$  heure (ou plus).

9. Ensuite, repétris ta pâte 1 ou 2 minutes et place-la dans un moule que tu auras fariné ou huilé.



10. Laisse-la reposer à nouveau une  $\frac{1}{2}$  heure et mets-la cuire à feu vif (+/- 225 C°) pendant 25 minutes.

Afin que la croûte de ton pain ne soit pas trop dure, place un petit récipient rempli d'eau dans le four.



Après tout ce travail, il ne nous reste plus qu'à te souhaiter « BON APPETIT »