



Pain maison sans machine à pain

UNE RECETTE DE LA REVANCHE D'UNE VEGGIE

ingrédients

- 500g de farine
- 11g de levure boulangère sèche
- 300 ml d'eau tiède
- 1 cuillère à café rase de sel

Préparation

- Mélangez la farine et la levure dans un récipient.
- Ajoutez les 300ml d'eau tiède et la cuillère à café rase de sel.
- Pétrissez pendant 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Recouvrez votre saladier avec un torchon propre et laissez reposer pendant 20 minutes à température ambiante.
- Divisez votre pâte en deux boules de taille égale et disposez-les sur votre plaque de cuisson recouverte d'un tapis cuisson.
- Aplatissez légèrement vos boules de pâtes avec la paume de votre main.
- Recouvrez vos pains avec votre torchon et laissez-les reposer à température ambiante pendant environ une heure.
- Préchauffez le four à 240 degrés. Enfournez pour 30 à 40 minutes.