

Pain maison :

Équivalent à 2 baguettes ou une flûte

Ingrédients :

- 500g de Farine

Pour un goût différents vous pouvez mélanger plusieurs types de farine.

-20g de Levure de boulanger déshydraté

-Une cuillère à café de sel

-200 à 300 ml d'eau



Préparation :

1) Diluer la levure dans un verre d'eau tiède (pas chaude) et mélanger avec une cuillère. Laisser reposer.

Mettre la farine dans un saladier puis y ajouter une cuillère à café de sel.

2) Ajouter l'eau doucement en mélangeant avec les mains pour former une boule qui ne colle plus au doigts.

3) Ajouter la levure **en dernier** puis remélanger

4) Laisser reposer la pâte au minimum une heure avec un torchon humide posé sur le saladier, dans un endroit plutôt chaud pour faire lever la pâte.

5) Réaliser avec la pâte le pain que vous voulez (des petits pains, 2 baguettes, une flûte, une boule..)

6) Préchauffer le four à 230°C

7) Mettre le pain au four sur une grille avec du papier sulfurisé, ajouter de l'eau au fond de votre four soit dans la plaque soit dans un plat allant au four.

8) Enfourner 30 min (Attention plus le pain est petit moins il demande de cuisson..)