

Recette de pain maison

Les ingrédients :



500g de farine



1 sachet de levure de boulangerie



1/2 Cs de sel



300 mL d'eau

La recette :

- ① Pesez 500g de farine, et ajoutez le sel dans le récipient
- ② Ajoutez 200 mL d'eau dans le récipient
- ③ Commencez à pétrir à l'aide du crochet du robot à vitesse 1/2
- ④ Dans les 100 mL d'eau tiède restante, ajoutez et dissolvez la levure de boulangerie
- ⑤ Ajoutez la levure et l'eau dans le récipient
- ⑥ Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte
- ⑦ Formez à la main une belle boule de pâte



- ⑧ Huilez (à l'aide d'un papier absorbant votre récipient) et mettez la pâte dedans. Recouvrir le tout d'un torchon
- ⑨ Laissez pousser pendant 2 heures à température ambiante.
- ⑩ 2 heures après, votre pâte doit avoir au moins doublée. Enlevez là délicatement du récipient, et donner un coup dedans (pour la dégazer).
- ⑪ Façonnez là de la manière que vous voulez sur une feuille de papier sulfurisé. A l'aide d'un couteau bien coupant, faites des entailles. Recouvrir votre pain d'un torchon et attendez 15 minutes.



- ⑫ Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante. Remplissez votre lèche frite d'eau, et placez le en bas de votre four.
- ⑬ Insérez votre pain à mi-hauteur et mettez un minuteur de 30 minutes de cuisson.
- ⑭ Après 30 minutes, regardez si le dessous de votre pain est cuit. S'il est cuit, sortez votre pain. Sinon rajoutez 10 minutes de cuisson.
- ⑮ Plus qu'à laisser refroidir votre pain.

DEGUSTEZ !!!

