

RECETTE PAIN

1	<p>Peser 250 grammes de farine.</p> <p>Verser dans le bol.</p>
2	<p>Ajouter une cuillère à café rase de sel.</p> <p>Mélanger.</p>
3	<p>Prendre un quart de cube de levure fraîche.</p> <p>Émietter dans le bol et mélanger.</p>
4	<p>Ajouter 170 ml d'eau.</p> <p>Mélanger.</p>
5	<p>Pétrir environ 10 minutes pour obtenir un belle pâte.</p>
6	<p>Laisser lever la pâte 2h.</p>
7	<p>Façonner le pain en miche et entailler.</p> <p>Cuire au four environ 30 minutes à 220°.</p>