

PAIN MAISON

INGREDIENTS

250gde farine

1/2 sachet de levure de boulangerie

1 verre d'eau chaude

1 càc de sel

1 càs d'huile d'olive



RECETTE:

Etape 1

Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sachet de levure, le sel et ajoutez l'eau. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Le geste est important: faites comme si vous étiez en train de plier un mouchoir avec la pâte.

Etape 2

Attention la pâte ne doit pas coller à la paroi! Rajoutez de la farine si elle colle, ou de l'eau si elle est trop sèche.

Etape 3

Prenez un moule à cake et tapissez de papier cuisson, mettez le pain, faites les croisillons avec un couteau pointu.

Etape 4

Prenez un torchon propre, mouillez-le et mettez-le sur le pain.

Etape 5

Attendez une heure que la pâte soit levée.

Etape 6

Pendant ce temps-là, préchauffez le four à thermostat 7 ou à 220°C.

Etape 7

Enfournez pendant 40 mn.