

Recette : PAIN BLANC (à la main) !

Pains



PAIN BLANC (à la main) !

INGRÉDIENTS

500 grammes de farine
2 sachets de levure de boulangerie
1/3 litre d'eau
1 cuillère à café rase de sel

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure de boulangerie avec une cuillère en bois.
2. Ajouter l'eau tiède, le sel et **pétrir 15 minutes** environ jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Recouvrir le saladier d'un torchon propre.
4. Laisser reposer **20 minutes** (si possible dans un endroit entre 22°C et 25°C).
5. Diviser la pâte en deux boules de taille égale.
6. Les disposer sur la plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé.
7. Recouvrir vos pains avec le torchon et laisser les lever pendant **1 heure** (toujours si possible dans un endroit entre 22°C et 25°C).
8. Saupoudrer légèrement vos pains de farine (facultatif).

	Préparation : 25 minutes
	Repos : 1 heure 20
	Cuisson : 30 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 30 minutes
240°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !