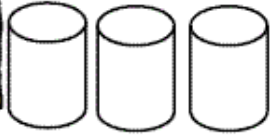




# LA RECETTE DU PAIN



3 verres  
de farine



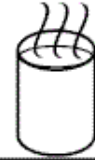
1 petite cuillère  
à café  
de sel



1 sachet  
de levure



1 verre  
d'eau tiède



1



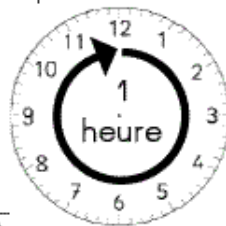
Verser la farine et le sel  
dans un saladier.  
Diluer la levure dans le verre d'eau  
tiède et le verser dans le saladier.

2



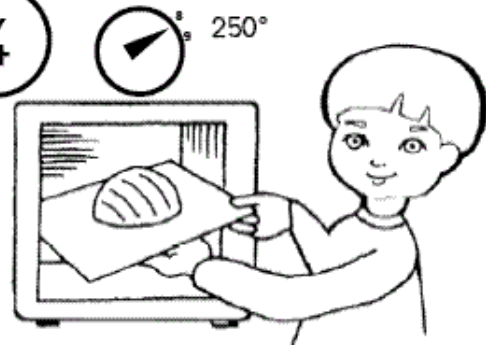
Pétrir la pâte  
jusqu'à ce qu'elle devienne  
bien souple.

3



Couvrir le saladier  
avec un torchon  
et laisser reposer la pâte  
pendant 1 heure.

4



Placer la boule de pâte sur une  
plaque farinée. Faire cuire  
pendant 25 minutes à  
250° (thermostat 8-9)  
après avoir  
préchauffé le four.

