

JEAN ALBANY  
CM1/CM2

## PAIN MAISON FACILE



Pour préparer 7 petits pains nous avons besoin de :

-500 g de farine

-1 levure boulangère

-2 cuillères à soupe d'huile

-1 cuillère à café de sel

-1 verre et demi d'eau  
(à peu près 300ml)



*Au retour de classe, on préparera cette recette pour la classe.*

**Consigne :** Trouve les bonnes proportions d'ingrédients pour préparer un petit pain pour chacun des élèves ( 21 petits pains).

**À vous de jouer mes CM1/CM2 !**

**Recette : Mission : remplir le ventre de la famille !**

1 ) Mettre la farine dans un bol.

2 ) Ajouter la levure boulangère et mélanger.

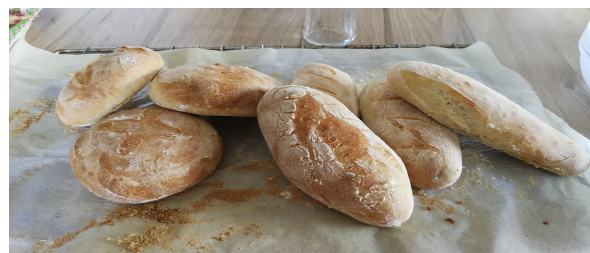
3 ) Ajouter le sel, l'eau et l'huile.

4 ) Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et à peine collante.

5 ) Séparer la pâte en 7 portions

6 ) Former les petits pains puis laisser reposer 2h sur une plaque hors du four.

7 ) Faire cuire à 200°C pendant 20 min



**Astuce :**

*Mettre un petit bol d'eau au four pendant la cuisson*