



# LA RECETTE DU PAIN



500gr de farine

10 gr



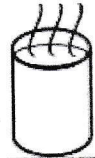
de sel

32gr de de levure  
boulangère OII

2 sachets  
de levure  
chimique



32 cl d'eau  
tiède



1



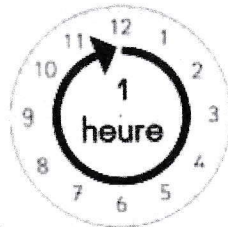
Diluer la levure dans un peu d'eau.  
Verser la farine et le sel, tamisé dans un  
saladier. Puis ajouter la levure diluée et  
l'eau tiède. Mélanger à la cuillère en bois.

2



Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne  
bien souple. Et laisser reposer 1h recouvert  
d'un torchon humide.

3



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

4



Pétrir la pâte de nouveau énergiquement  
pendant 10 mn. Puis, formez 2 pâtons  
(boudins). Avec chaque pâton on peut faire  
un pain, une baguette.

**5**

Déposer votre baguette sur une plaque farinée, y faire des entailles, recouvrir et laisser reposer encore 1 heure.  
Badigeonner légèrement d'eau

**6**

Préchauffer le four à 230°, poser un plat rempli d'eau au fond. Enfourner le pain en bas du four et laisser cuire 30 mn.  
Quand c'est bien doré, retirer le plat rempli d'eau, retourner le pain pour cuire le dessus environ 5mn.

Avant la cuisson :

Après la cuisson :



Etape 5 : la baguette avec des entailles a reposé encore une heure. Elle est prête à être enfournée.

**6** C'est prêt. Le pain est cuit. Il est bien doré et croustillant. On peut le déguster.