

**Ingrédients**

– 500 g de farine



– 1 sachet de levure de boulanger

– 30 cL d'eau tiède



– 2 cuillères à dessert de sel

**Ustensiles**

– 1 spatule



– 1 verre doseur



– 1 saladier



– 1 cuillère à dessert

– Du papier sulfurisé



– 1 serviette

Préparation

- 1 Versez 500 g de farine dans le saladier.
- 2 Ajoutez 2 cuillères de sel.
- 3 Ajoutez petit à petit l'eau tiède.
- 4 Mélangez jusqu'à ce que la pâte ne colle pas.
- 5 Pétrissez la pâte pendant 10 min.
- 6 Recouvrez le saladier d'une serviette et laissez lever la pâte pendant 2 h.
- 7 Donnez forme à votre pain et posez-le sur le papier sulfurisé.
- 8 Mettez le pain au four pendant 30 min à 230 °C.

