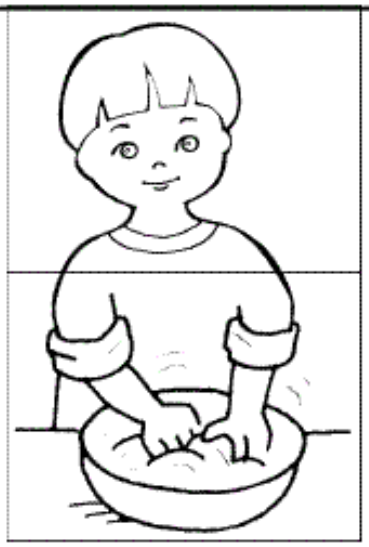
LA RECETTE DU PAIN

1

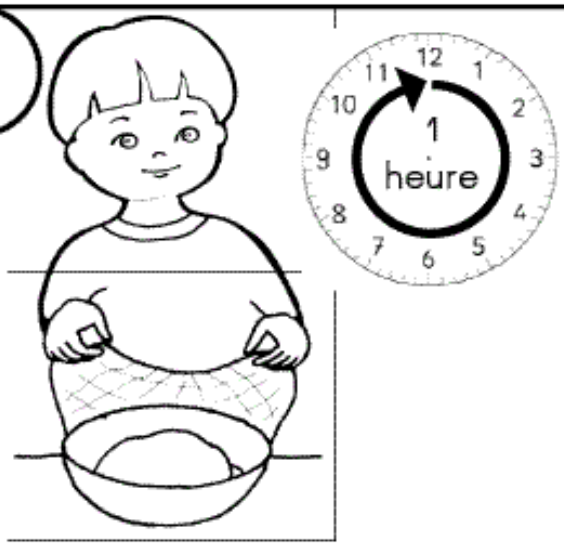
Verser la farine et le sel dans un saladier.
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

2



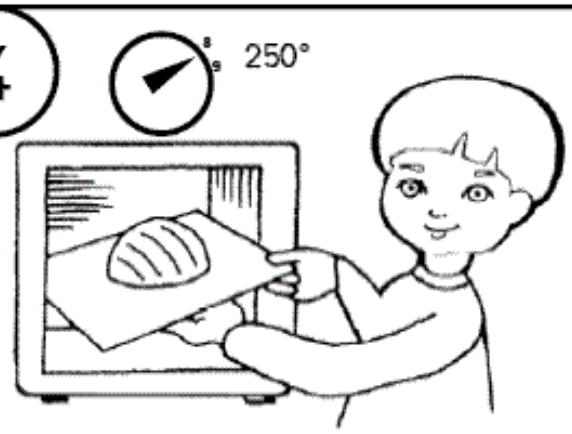
Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

3

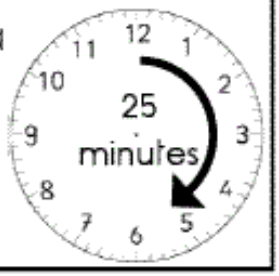


Couvrir le saladier avec un torchon et laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

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.



D'après YOUPI n°186 - Mars 2004

JT