



# 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



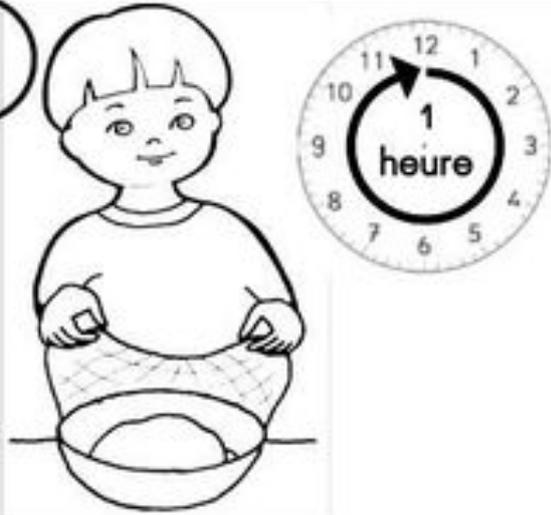
Verser la farine et le sel dans un saladier.  
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

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.