





ATELIER : Recette pour faire du pain

Il me faut : Un fouet  , un saladier  , une cuillère en bois 

Un four  , un couteau  , un pinceau  , un plat à tarte  ,

une grille : 

 500 g de farine  21 g de levure de boulangerie  25 cl d'eau  1 pincée de sel

Je fais le pain :

1- Délayer la levure dans 25 cl d'eau tiède 

2- Verser la farine dans le saladier 

3- Verser la levure petit à petit dans le saladier' 

4- Pétrir la pâte pendant 15 mn 

5- Laisser reposer la pâte pendant une heure  

6- préchauffer le four jusqu'à 200 degrés (10 minutes)

7- Faire une croix + sur la boule avec un couteau

8- Mettre la boule dans un plat à tarte

9- Faire cuire 40 minutes

10- retirer la boule avec un torchon et laisser refroidir sur une grille.



11- Prendre une photo du partage du pain en famille ou avec vos amis