





ATELIER : Recette pour faire du Pain


Ingrédients :

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

Matériel :

- 1) Un fouet 
- 2) Un saladier 
- 3) une cuillère en bois 
- 4) Un four 
- 5) Un couteau 
- 6) Un pinceau 
- 7) Un plat à tarte 
- 8) Une grille 

Réalisation :


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 pendant 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