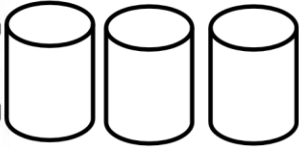




LA RECETTE DU PAIN



3 verres
de farine



1 petite cuillère
à café
de sel



1 sachet
de levure



1 verre
d'eau tiède



1



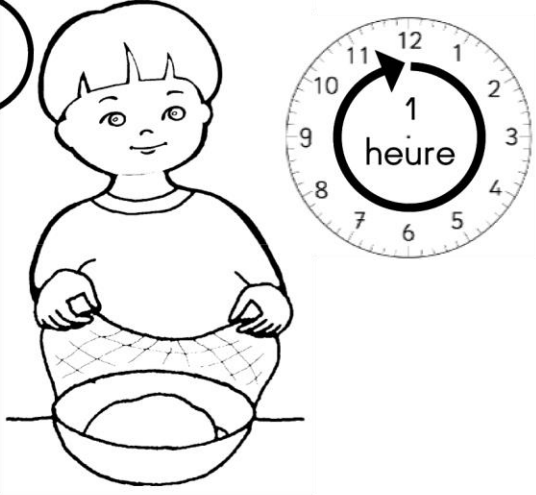
Verser la farine et le sel dans un saladier. Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

2



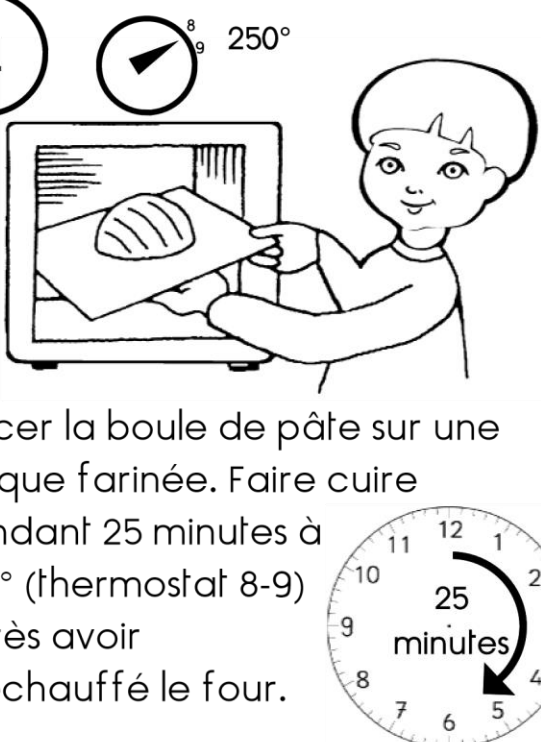
Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

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.

UTILISER DE LA LEVURE BOULANGERE