

Le pain « fait maison »

Ingrédients :

350 g de farine
10 g de levure de boulangerie
25 cl d'eau tiède
sel

Préparation : 15 min.

Repos : 2 heures

Cuisson : 1 heure



1.

Versez la farine et le sel dans un grand saladier. Mélangez ces deux ingrédients et creusez ensuite un puits au milieu avec votre main.

2.

Dans un autre récipient, versez de l'eau tiède et ajoutez-y la levure boulangère. Mélangez le tout avec une cuillère pour diluer parfaitement la levure. Une fois que ce mélange est bien homogène, versez-le dans le puits du saladier que vous avez préalablement formé avec la farine et le sel.

3.

Cette troisième étape est cruciale dans la réalisation de votre pain maison facile. Il s'agit de mélanger **progressivement** les ingrédients de votre saladier, puis de pétrir la pâte manuellement pendant environ 30 min, jusqu'à ce que celle-ci devienne **lisse et élastique**. Pour plus de facilité, *n'hésitez pas à enduire vos mains de farine* afin que la pâte n'accroche pas sur votre peau et soit plus facile à travailler. Vous pouvez aussi la travailler directement sur votre plan de travail.

4.

Mettez la pâte pétrie de votre pain blanc dans un moule à cake que vous aurez préalablement beurré et laissez-la gonfler pendant au moins 2 heures, à température ambiante et recouverte d'un torchon propre. Enfourez-la ensuite au four th.6 (180°C) pendant 1 heure jusqu'à ce que la croûte commence à dorer.