

# 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. Enfournéz-la ensuite au four th.6 (180°C) pendant 1 heure jusqu'à ce que la croûte commence à dorer.