

# LA RECETTE DU PAIN



## Les ingrédients

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.

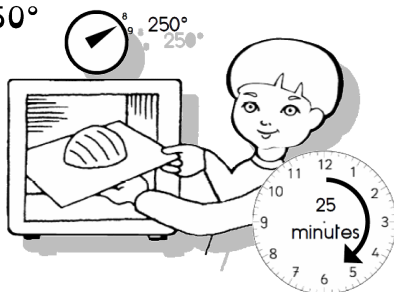
Diluer la levure dans  
le verre d'eau tiède  
et le verser  
dans le saladier.



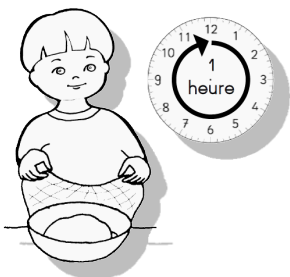
**2** Pétrir la pâte jusqu'à  
ce qu'elle devienne  
bien souple.



**4** Faire une belle boule. La  
placer sur une plaque  
farinée. Faire cuire  
pendant 25 minutes à  
250°



**3** Couvrir le saladier  
avec un torchon et  
laisser la pâte reposer  
pendant au moins 1  
heure.



# LA RECETTE DU PAIN

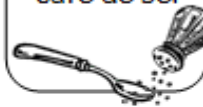


## Les ingrédients

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 la pâte reposer  
pendant au moins 1  
heure.



**4** Faire une belle boule. La  
placer sur une plaque  
farinée. Faire cuire  
pendant 25 minutes à  
250°

