

Pain blanc de 700 g



Pain et viennoiseries

Facile

Préparation : 20 mn

Repos : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Recette que l'on peut faire à la main ou à la machine.

Ingrédients

- 500 g de farine
- 270 g d'eau - tiède
- 40 g de levure - à température ambiante
- 17 g de sel

Préparation

- 1 Faire une fontaine dans la farine. Y verser l'eau tiède. Placer la levure dans l'eau. Placer le sel sur le bord de la fontaine.
- 2 Délayer la levure dans l'eau. Puis, incorporer la farine et réaliser une pâte. Incorporer le sel en dernier. Pétrir la pâte.
- 3 Laisser reposer. Après 20 min, retravailler la pâte quelques instants pour chasser le gaz carbonique. Découper la pâte et peser. Façonner les pains. Fermentation finale +/- 30 min.
- 4 Cuire +/- 45 min selon le poids à 220°.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originnaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)

Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

