

Pain fait maison



Pain et viennoiseries **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 90 mn

Cuisson : 30 mn

Pour une fois, j'ai réussi mon pain : la croûte est bien croustillante et la mie moelleuse et souple. Je vais devoir me procurer un moule à baguette car je compte en faire souvent.

Ingrédients

- 375 g de farine
- 8 g de sel - 5 pour moi
- 12 g de levure fraîche - 20 pour moi
- 300 ml de d'eau tiède

Préparation

- 1 Dans un saladier, diluez la levure avec un peu d'eau tiède puis ajoutez le reste d'eau. Ajoutez la farine et le sel puis mélangez grossièrement avec une cuillère en bois.
- 2 Couvrez avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit tiède pendant environ 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle ait au moins doublé de volume. Une fois la pâte levée, posez-la sur un plan de travail bien fariné (ou mettez-la directement dans les moules farinés).
- 3 Séparez votre pâte en 2 ou plus et disposez dans un moule à baguettes ou une plaque de cuisson. Ne cherchez pas à travailler la pâte ou à lui donner une forme, elle est collante, c'est normal !
- 4 A l'aide de ciseaux, couper le pain 2 ou 3 fois, en biseau. Préchauffer votre four à 240°C (th.8) avec une lèchefrite rempli d'eau dans le bas du four. Enfournez 30 minutes environ.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

