

Pain maison



Pain et viennoiseries

Facile

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 45 mn

Chaque semaine, depuis maintenant une bonne année, je fais mon pain moi-même, cela a un avantage : on choisit ses farines !

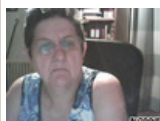
Ingrédients

- 500 g de farine blanche type 65
- 2 sachets de levure
- 300 ml de lait tiédi
- 60 g de beurre
- 1,5 cc de sel

Préparation

- 1 Je fais tiédir le lait avec le beurre, cela permet d'intégrer le beurre fondu dans mon bol, je mets la farine, les 2 sachets de levure et le sel. Je commence à faire tourner le pétrin ensuite j'ajoute lentement le lait et le beurre. Je laisse le pétrin tourner environ 10 minutes.
- 2 Je mets sur mon tapis ma boule de pain que je vais travailler et la mettre en boule. Je la mets ensuite à lever pendant 2 heures, près d'une source de chaleur.
- 3 Quand elle a bien levé, je la retravaille - comme disent les pros du pain - pour lui enlever le gaz ! Je reforme une boule que je pose sur mon plateau qui va aller au four, je la laisse regonfler et je l'incise de quelques coups de couteau. Je mets au four 30 minutes à 250°C (th.8) et 15 minutes à 180°C (th.6).
- 4 A sa sortie du four, il faut que le dos du pain sonne creux et là, vous pouvez le déguster !

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

