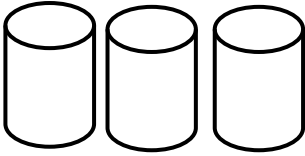




LA RECETTE DU PAIN



3 verres
de farine



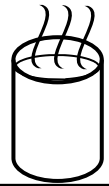
1 petite cuillère
à café
de sel



1 sachet
de levure



1 verre
d'eau tiède



1



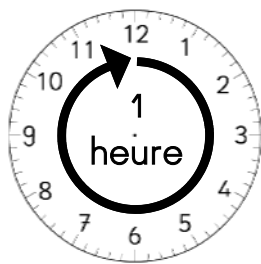
Verser la farine et le sel
dans un saladier.
Diluer la levure dans le verre d'eau
tiède et le verser dans le saladier.

2



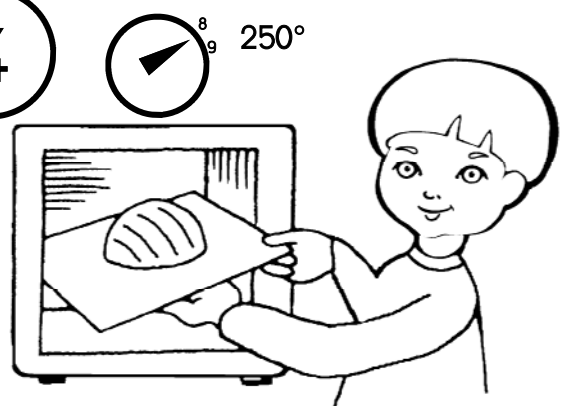
Pétrir la pâte
jusqu'à ce qu'elle devienne
bien souple.

3



Couvrir le saladier
avec un torchon
et laisser reposer la pâte
pendant 1 heure.

4



Placer la boule de pâte sur une
plaque farinée. Faire cuire
pendant 25 minutes à
250° (thermostat 8-9)
après avoir
préchauffé le four.

