



LA RECETTE DU PAIN



 <p>3 verres de farine</p>	 <p>1 petite cuillère à café de sel</p>	 <p>1 sachet de levure</p>	 <p>1 verre d'eau tiède</p>
--	--	--	--

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



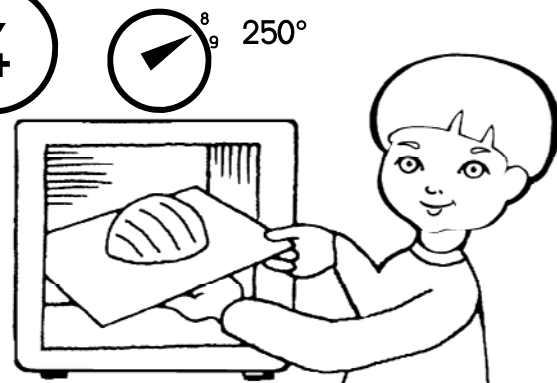
Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

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.

