

Matériel :

- balance
- réveil
- récipients
- plan de travail

Peser les ingrédients :

- Pour un kilo de farine
- 60 cl d'eau
- 18 grammes de sel
- 15 grammes de levure ou 1/5 de pur levain

A - Mélanger les ingrédients (frasage)

B - Pétrir manuellement la pâte pendant 15 minutes

C - Déposer la pâte dans un récipient couvert d'un torchon sec, dans un endroit tiède. Le temps de la première fermentation (pointage) est de 3 heures avec du levain, ou 30 minutes avec de la levure

D - Découper la pâte (si nécessaire) et façonner le(s) pain(s)

E - Déposer la pâte dans un récipient couvert d'un torchon sec, dans un endroit tiède. Le temps de la deuxième fermentation (apprêt) est de 2 heures avec du levain, ou 1h30 avec de la levure

F - Préchauffer le four à 230 degrés et insérer un récipient contenant de l'eau, pour créer ultérieurement un dégagement de vapeur

G - Inciser la partie supérieure du pain avec une lame de rasoir (ou un couteau)

H - Enfournier le pain en réglant le four à 220 degrés

I - Au bout de 30 à 45 minutes, sortir le pain du four et laisser refroidir sur une grille

Romp le pain en famille et festoyer avec ses amis!!!