Recette pour dix petits pains

Francesco Pittau

Grâce à cette recette, réalise tes propres petits pains !



Ingrédients :

- Deux mugs et demi de farine
- Une cuiller à café et demie de levure de boulanger déshydratée
- Deux cuillers à café de sel
- Un verre d'eau

Préparation :

1. Mettre la farine dans une jare, puis la levure et ajouter l'eau à température ambiante. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte souple et lisse.

2. Couvrir avec un torchon et laisser la pâte reposer pendant une heure dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air.

3. Malaxer la pâte, l'étaler à la main sur une surface farinée.

4. Partager la pâte en dix portions, en faire des boules que l'on dispose ensuite sur la plaque du four graissée et farinée.

5. Laisser reposer les boules de pâte pendant une heure. Pendant ce temps-là, on préchauffe le four à 230°C.

6. Mettre la plaque au four pendant environ 10 minutes. Les petits pains sont cuits quand, en tapotant sur le dessous, ça sonne creux.



l'école des loisirs