

Recette pour un pain inratable !!!

Prévoir 2h

Ingrédients :

500 gr de farine
150 ml de lait tiède
150 ml d'eau tiède
1 c à soupe de sucre
1 paquet de levure de boulanger en granule (8gr)
3 c à soupe d'huile d'olive
10 gr de sel
1 œuf si vous souhaitez dorner le pain.



Temps estimé : 2h

Recette :

Délayer la levure dans l'eau et le lait tiédis, avec le sucre.

Laisser mousser 15 mn

Tamiser la farine.

Mélanger au batteur la farine, la levure délayée, le sel et l'huile.

Pétrir 5 minutes.



Il faut que le mélange se détache de la paroi du batteur.

Reposer 30 mn dans un endroit tiède avec un torchon humide afin que la pâte ne dessèche pas.

Faire une boule (ou plusieurs petites) et laisser reposer de nouveau. 30 min

Pour un pain brillant, vous pouvez les dorner à l'œuf battu avec une pincée de sel

Cuire au four à 170°C 30 mn

