

PÂTE à SEL



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 2h - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Farine
- 100g Sel
- 100g Eau

Préparation:

- Placer 100g de gros sel dans le bol et mixer 6sec/ vitesse 10
- Ajouter 200g de farine Blanche et 100g d'eau et mélanger 20 sec / vitesse 4.
- Sortir la pâte et former une boule. Si vous l'a trouvé pas assez humide vous pouvez rajouter un tout petit peu d'eau.

- Faites vos bricolages. Ensuite vous pouvez les enfourner à 120° pendant 30minutes à 120 minutes cela dépend de la grosseur de vos pièces. Vous pouvez contrôler ça à fûr et à mesures