

PAIN



Temps de préparation: 2h 8mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 500g Farine à pain
- 7g Sel
- 150g Eau
- 150g Lait
- 15g Levure Fraîche
- 1cc Sucre

Préparation:

- Placer 150g d'eau et 150g de lait avec 15g de levure boulangère 1cc de sucre puis mélanger 1 minutes/ 37°/ vitesse 2
- Ajouter 500g de farine à pain avec 7g de sel et pétrir / 7 minutes
- Placer dans un saladier et laisser monter pendant 1h la pâte doit doubler sous un torchon
- Dégazer sans déstructurer la forme de la boule. Placer sur une plaque à four. Laisser poser la pâte encore 30 minutes sous un torchon Préchauffer le four à 210°
- A l'aide d'un couteau taillader le dessus du pain puis le placer au four pendant 40 minutes au milieu du four