

Recette de notre pain

Voici la recette de notre pain mais ça marchera avec la tienne aussi !

Ingrédients :

310 gr d'eau

12 gr de sel

+ /- 230 gr de levain (ça ne doit pas être hyper précis)

550 gr de farine

. On y ajoute parfois une cuillère de miel ms ça n'est pas obligatoire

Marche à suivre :

. Dans un plat mets l'eau et tu y dilues le sel

. Ajoute le levain

. Ajoute la farine

. Pétris pendant 10 min

. Mets un drap bien humide sur le plat et fais-le lever toute la nuit.

. Le lendemain abaisse la pâte, prélève 2 X 100 gr du pâton de pain. Un que tu remets dans ton bocal et un que tu mets dans un autre bocal, c'est celui que tu vas partager.

Tu ajoutes 30 gr d'eau et 30 gr de farine aux deux, tu mélanges et tu les mets au frigo.

Tu pétris un peu ta pâte et tu la mets dans une cocotte avec un papier sulfurisé. Tu

laisse lever une heure puis hop direction le four, avec le couvercle et tout !

(Si tu n'as pas de cocotte pas de panique, fais comme tu as l'habitude de le faire !)

.55 min à 230 degrés, sans préchauffage.



Grand Rue, 23 | 6630 Martelange

Tél. +32/ 496 65 83 26

mangeettaistoi@gmail.com