

Le pain surprise

Ingrédients :

500 g de farine de campagne.

330 g d'eau tiède.

Un sachet de levure en poudre (à mélanger avec un peu d'eau tiède).

10 gr de sel.

Versez la farine et le sel dans un récipient ainsi que la levure. Mélangez l'eau en une seule fois puis pétrissez vigoureusement pendant trois minutes afin d'obtenir une pâte bien homogène. Couvrez la pâte d'un sac plastique. Laissez lever la pâte pendant 30 minutes. Bouler la pâte et la mettre dans un moule beurré. Recouvrir d'un sac plastique et laissez lever pendant une heure. Cuire à 200° pendant 30 minutes (faire le pain la veille). Coupez suivants les figures.



Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !