

Le pain

Ingrédients :

- 5 verres de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 20g de levure
- 2 verres et demi d'eau

Ustensiles :

- 2 saladiers
- 1 verre
- 1 grande cuillère
- 1 torchon
- 1 couteau
- 1 four



Emietter la levure.



Ajouter le sel.



Délayer.



Verser la farine dans un saladier et faire un trou au milieu.



Verser petit à petit et bien mélanger.



Fariner la table.



Pétrir pendant 15 mn.



Mouiller un torchon.



Couvrir la pâte avec le torchon.



Laisser reposer 2 heures.



Lorsque la pâte est bien gonflée,



Façonner le pain.



Faire cuire 45 minutes
Th 9 ou 10



Laisser refroidir.



Couper des tartines.



Déguster avec de la confiture.