

## Pain maison sans machine à pain



### Pour un pain :

- 500 g de farine de blé
- 1 cuillère à café et demi de sel fin
- 1 sachet de levure boulangère
- 4 cl d'eau tiède
- 30 cl d'eau tiède
- un peu de sucre semoule

Réhydratez la levure en diluant le sachet dans 4 cl d'eau légèrement sucrée et tiède. Laissez reposer 15 min. Puis délayez-la bien. (Respectez bien les indications sur le sachet sinon votre pain aura un mauvais goût de levure).

Mélangez la farine et le sel dans un saladier. Faites un puits au centre et versez-y la levure et les 30 cl d'eau tiède.

Pétrissez pendant 10 min jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique. Couvrez la pâte avec un torchon et laissez reposer 30 min.

Étalez la pâte, farinez vos mains et formez une boule, placez-la sur une plaque à four huilée. Recouvrez la boule du torchon et laissez encore poser 40 min.

Préchauffez le four à 220°C. Faites des entailles sur la boule. Placez un ramequin d'eau sur la plaque et enfournez à mi-hauteur. Laissez cuire 40 min.