

Faire son pain :

les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin

Pour pouvoir réaliser votre pain à la maison, vous aurez besoin de quelques ustensiles, mais que vous possédez déjà dans vos tiroirs. Voici lesquels :

Un saladier

Un couteau

Un moule à cake

Du papier cuisson

Un four

Concernant les ingrédients pour confectionner votre pain, ils sont, là encore, peu nombreux et très abordables. Voici la liste de ce dont vous aurez besoin au supermarché :

500 grammes de farine de type 55.

Il s'agit de la farine blanche ordinaire destinée notamment au pain blanc et aux pâtes.

Un sachet de levures de boulangerie.

Attention, prenez bien un sachet en granulés et à temps de lever réduit.

Une cuillère à café de sel

Une cuillère à soupe d'huile d'olive

1,5 verre d'eau chaude

Maintenant que vous avez tout ce qu'il vous faut pour réaliser cette recette, il est temps de s'y mettre !

Faire son pain : la recette pas à pas

- 1) Dans un premier temps, mélangez ensemble l'huile d'olive, le sachet de levures et la farine.
- 2) Ajoutez-y le sel et l'eau puis malaxez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène, pendant 5 à 7 minutes.
- 3) Faites très attention à ce que la pâte ne soit pas collante : si c'est le cas, n'hésitez pas à rajouter de la farine ou de l'eau.
- 4) Tapissez votre moule à cake de papier cuisson et versez-y la pâte. Faites des croisillons sur le dessus avec la pointe de votre couteau.
- 5) Laissez la pâte reposer pendant une heure. Pensez bien à apposer un torchon dessus.
- 6) Préchauffez votre four à 220 °c pendant une vingtaine de minutes afin qu'il soit bien chaud.
- 7) Enfourez ensuite pour 40 minutes et le tour est joué !

