

# PAIN AZYME



PRÉPARATION 45 MN



CUISSON 15-20 MN



INGRÉDIENTS

200 g de farine

Sel

12 cl d'eau



1. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel.
2. Faites un puits et versez l'eau.
3. Pétrissez 10 minutes afin d'obtenir une pâte bien lisse et aérée.
4. Partagez-la pour que chaque enfant rentre chez lui avec un pâton.
5. Laissez reposer.
6. À la maison, un adulte préchauffe le four à 260 °C (thermostat 8-9).
7. L'enfant aplatit la pâte pour en faire une galette et la pose sur un papier cuisson.
8. L'adulte enfourne le pain 15 à 20 minutes en le retournant à mi-cuisson.

