|  |
| --- |
|  **Pain blanc** |

  

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrédients :** * 500 gr de farine (pain)
* 20 gr de levure
* 125 gr d’eau
* 125 gr de lait
* ½ à café de sucre
* 10 gr de sel
* ½ verre d’huile
* 1 œuf (jaune pour la dorure) +2 cuillères à soupe de lait
 | **Ustensiles :*** 1 balance
* 1 cul de poule
* 1 plaque de cuisson
* 1 feuille de papier cuisson
* 1 cuillère à café
* 1 pinceau
* 1 cuillère à soupe

  |

**Traitement :**

|  |
| --- |
| * Mettre la farine en fontaine dans un cul de poule, le sel autour.
* Intérieur, eau + lait + levure (si bonne température)
* Sucre, huile.
* Mélanger, puis pétrir pendant 10 minutes.
* Faire des pâtons de 50 gr, boules + dorure.
* Faire pousser pendant 20 minutes.
* Puis cuire à 180 ° C.
 |

Professeur : Madame Leroy Cours : Art culinaire