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

[](https://www.bing.com/images/search?q=photos+de+petits+pain+blanc&view=detailv2&qpvt=photos+de+petits+pain+blanc&id=302AC9FF65FF1755E3797E7BF7C6398A7E13C150&selectedIndex=29&ccid=ZRU2TmvZ&simid=607990387708268276&thid=OIP.M6515364e6bd94267d644e61047095b8co0) [](https://www.bing.com/images/search?q=photos+de+petits+pain+blanc&view=detailv2&qpvt=photos+de+petits+pain+blanc&id=9B564B14BB9F1868F072A351625902EEAACEE523&selectedIndex=7&ccid=F0swwGvf&simid=608007958416001495&thid=OIP.M174b30c06bdf919eefff0ed7f693cf90o0)

|  |  |
| --- | --- |
| **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