# Recette du pain façon Acalet

**500gr de farine type 55**

**7 à 8 pincées de sel**

**30 cl d'eau un peu tiède**

**Levure de boulanger**

**Bien mélanger et malaxer le tout , un petit pétrin étant l'idéal (attention pâte plutôt liquide).**

**Laisser lever dans un saladier recouvert d'un torchon pendant 30mn à température ambiante.**

**Faire 4 boules puis les rouler pour leur donner la forme d'un pain.**

**Mettre sur une plaque métallique et laisser reposer 30 mn couvert d'un torchon.**

**Faire chauffer le four à 250 °C chaleur tournante si possible.**

**Faire des entailles avec une lame de rasoir .**

**Verser un petit verre d'eau dans la plaque inférieure du four avant d'enfourner.**

**Enfourner rapidement.**

**Laisser cuire sans ouvrir .**

**Sortir les pains lorsque leur couleur est bien blonde.**

**En les sortant , passer un pinceau trempé dans l'eau afin de les faire briller.**

**Laisser refroidir et déguster.**