



ATELIER CUISINE

🕒 **Particularité de la recette** : PAIN MAISON

On vous propose une recette pour fabriquer avec vos enfants un délicieux pain pour accompagner vos repas !

Temps de préparation : 5 min

Temps de repos : laissez reposer la pâte 1h30
Temps de cuisson : 30 min au four th 8 ou 240°C

Ingrédients :

- > 350 g de farine
- > 300 ml d'eau tiède
- > 12 grs de levure de boulanger
- > 1 pincée de sel

Déroulement :

Mettez tous les ingrédients dans un saladier.

Mélangez avec une cuillère métallique jusqu'à obtenir une pâte collante.

Laissez reposer 1h30 (à la chaleur dans l'idéal pour faire gonfler la pâte).

Une fois que la pâte a bien gonflé, **versez-la** à l'aide d'une spatule directement sur le papier cuisson de la plaque de votre four. (Ne vous inquiétez pas si la pâte est collante c'est normal)

Laissez cuire 30 min au four th8 ou 240°C

Petite astuce : pour une pâte croustillante, mettez un bol d'eau dans votre four pendant la cuisson

BONNE DEGUSTATION