

Recette de pain

Quantité pour 1 recette: 4 petits pains

Temps pour la réalisation complète de la recette et de la cuisson : 3h15

Ingrédients:

- ☑ 1 tasse de farine
- ☑ $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède
- ☑ 1 cuillère à thé de sel (pas plus sinon le pain sera trop salé)
- ☑ 1 cuillère à soupe de levure



Matériels pour une recette:

- ☑ 1 Tasse à mesurer
- ☑ 1 cuillère à soupe
- ☑ 1 cuillère à thé
- ☑ 1 bol (margarine) pour mélanger et pour faire lever la pâte.
- ☑ 1 linge propre et humide pour recouvrir le bol
- ☑ 1 plaque à biscuits (il entre environ 12 pains sur 1 plaque)
- ☑ 1 couteau pour couper la pâte en 4 parties
- ☑ Papier ciré ou tapis en silicone pour mettre dans le fond de la plaque à biscuits
- ☑ Petits plats, verres ou sacs ziploc pour mettre les ingrédients.

Recette :

Étape 1 :

- ☑ Dans le bol de margarine, mélanger la farine, le sel et la levure.
- ☑ Ajouter graduellement l'eau.
- ☑ Mélanger, avec les mains, jusqu'à ce que le mélange devienne une boule de pâte qui ne colle plus. (si la pâte colle encore beaucoup après 2-3 minutes, ajouter un peu de farine)
- ☑ Pétrir la boule de pâte 10 minutes.
- ☑ Déposer la boule de pâte dans le bol.
- ☑ Mettre le linge humide sur le bol pour qu'il le recouvre complètement.
- ☑ laisser reposer environ 1h15.

Étape 2 :

- ☑ Séparer la boule de pâte en 4 morceaux.
- ☑ Repétrir la pâte environ 5 minutes.
- ☑ Faire des boules avec les morceaux de pâte.
- ☑ Mettre les petites boules sur la plaque à biscuits farinée.
- ☑ Mettre de la farine sur les petites boules.
- ☑ Recouvrir la plaque à biscuits avec un linge humide comme avec le bol dans l'étape 1.
- ☑ Laisser reposer environ 1h15.

Étape 3 :

- ☑ Préchauffer le four à 425 degrés F.
- ☑ Cuire de 15 à 20 minutes dépendamment du four.
- ☑ Déguster.
- ☑ Mettre les pains dans un sac hermétique s'ils ne sont pas mangés la journée même. Cela évitera qu'ils sèchent.

Exemple de recette : <http://www.youtube.com/watch?v=-1v2KJrdRkw>