

Recette du pain maison

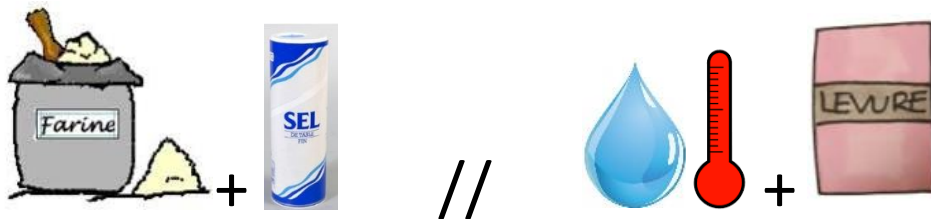


Matériel :



Réalisation :

Mélanger la farine et le sel et la levure et l'eau tiède dans 2 saladiers



Bien mélanger l'eau et la levure avec la farine et le sel



Laisser reposer la pâte pendant 1 heure



Mettre le pain au four à 250° pendant 25 minutes



Bonne dégustation !