



Pâtes
Pâte à pain



45 min	15 min	0	30 min	173
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la pâte
à pain**

200 g **Farine**
130 g **Eau**
2 g **Levure de boulanger**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Dans un saladier, verser la farine, ajouter une pincée de sel et la levure. Verser l'eau petit à petit tout en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 2 Saupoudrer le plan de travail de farine. A l'aide d'une corne, débarrasser la pâte dessus.
- 3 Travailler la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et homogène.
- 4 Mettre la boule de pâte dans le saladier et la laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.