



# LA RECETTE DU PAIN



**1**

Verser la farine et le sel dans un saladier.  
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

**2**

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

**3**

Couvrir le saladier avec un linge et laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

**4**

Placer la boule de pâte sur une plaque farinée. Faire cuire pendant 25 minutes à 250° (thermostat 8-9) après avoir préchauffé le four.

