

Pain de l'artisan

- La recette de pain de l'artisan la plus facile à faire...



PORTION
1

Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de levure à pain
- 1 tasse et demie (375 ml) d'eau chaude

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à homogénéité.
2. Couvrir d'un papier Saran Wrap ou d'un linge propre et laissez reposer à température pièce pendant 8 à 24 heures.
3. Fariner votre surface de travail.
4. Mettre votre pâte sur la surface de travail et former une boule. Laissez reposer trente minutes.
5. Pendant ce temps, placez un moule à pain dans le four et faites préchauffer celui-ci à 450 °F (230 °C).
6. Après trente minutes, tracer un X avec un couteau sur le dessus du pain (faire une ouverture).
7. Mettre le pain dans le moule à pain, couvrir d'un papier d'aluminium, et faire cuire pendant 30 minutes.
8. Enlever le papier d'aluminium et faire cuire un autre 15 minutes.
9. Laissez refroidir! Et voilà...

Rien ne vous empêche de faire une grosse batch et de congeler 😊

Quelques trucs pour faire son pain :

- **Cinq astuces essentiels pour faire des bons pains!**

“

Ce pain est incroyablement facile à faire, ne nécessite pas de machine particulière et il est absolument délicieux!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)