



# Le pain



## Les ingrédients

Pour 5 petits pâtons :

- 1 verre doseur de farine
- 1 cuillère à café de sel
- de la levure de boulanger
- 200 ml d'eau



## Les ustensiles

- un saladier
- une cuillère à café
- un verre doseur



## Le déroulement

- 1- Dans un saladier verser la farine puis le sel.
- 2- Ajouter la levure de boulanger.
- 3- Ajouter ensuite l'eau.
- 4- Pétrir la pâte avec une main jusqu'à ce que la pâte devienne souple.
- 5- Diviser le pâton en 5. Puis travailler la pâte en appuyant avec la paume de la main et en la pliant.
- 6- Former une boule et laisser lever 1 h.
- 7- Cuire 25 min dans un four chauffé à 200 degrés.



**Bon appétit !**