

Mon premier pain

500 g de farine T55

280 g d'eau

10 g de sel fin

10 g de sucre en poudre

10 g de levure sèche de boulanger

3 cl de lait



- Chauffer l'eau pour qu'elle soit tiède (35°C max.).
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le sucre puis verser l'eau. Travailler la pâte à la main et ajouter la levure sèche.
- Former une boule. Recouvrir le saladier d'un torchon. Laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume dans un endroit tempéré avoisinant les 20°C sans aucun courant d'air.
- Dégazer la pâte en enfonçant énergiquement le poing dedans.
- Mettre en forme puis déposer dans le moule préalablement fariné.
- Laisser gonfler 45 mn avec le couvercle.
- Préchauffer le four à 240°C.
- Badigeonner le dessus avec du lait à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer un peu de farine et entailler la pâte d'un geste rapide avec une grigne ou un couteau.
- Enfourner avec le couvercle et laisser cuire 35 mn.
- Pour conserver le croustillant du pain, retirer le couvercle juste après la cuisson.
- Laisser refroidir à l'air libre.

ATTENTION, ne jamais mettre en contact la levure directement avec le sel, cela tue l'action de la levure.

