

# Ma recette du pain



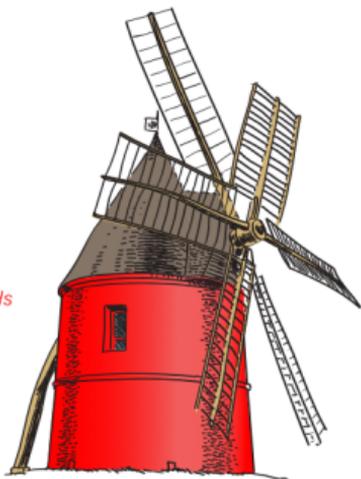
**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
25 minutes



**Gourmands**  
4 pers.



- 250 g de farine T65 ou T55
- 150 g d'eau à température ambiante
- 10 g de levure fraîche ou 5 g de levure de boulanger sèche
- 5 g de sel

- 1 Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure et le sel, puis ajoutez l'eau et mélangez avec la main jusqu'à obtenir une pâte. Pétrissez la pâte sur la plan de travail pendant 10 minutes et laissez la reposer 10 minutes.
- 2 Formez une boule et couvrez là dans le bol avec un torchon ou du film alimentaire et laissez lever 2 heures à température ambiante.
- 3 Formez 4 belles boules rondes identiques puis posez les entre deux torchons propres, celui du dessous un peu fariné, et laissez lever 45 minutes.
- 4 Faites chauffer le four à 240°C avec la plaque ou lèche frite dedans, puis sortez la plaque chaude en faisant attention à ne pas vous brûler. Huilez la plaque avec un pinceau, et posez les 4 boules dessus en espaçant un peu (vous pouvez également utiliser du papier cuisson ou une plaque en silicone).
- 5 Passez un peu d'eau avec un pinceau sur les boules, et enfournez 25 minutes environ.



*Bon appétit* 