

Le pain

les ingrédients



le matériel



Délayez 1/4 du cube de levure avec 350 g d'eau.



Ajouter dans l'ordre la farine, le sel et l'huile.



Couvrir et laisser reposer la pâte 2 à 3 h à environ 25°C. (La pâte doit doubler de volume.)



Faire cuire environ 30 minutes à four chaud.



(On peut aussi faire des petites boules et dans ce cas, il faudra faire cuire moins longtemps.)