

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN ITALIEN



Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 1h30
Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 350 g de farine type 55
- 125 ml d'eau tiède
- 5 g de sel
- 13 g de levure fraîche
- 25 ml d'huile d'olive

Préparation :

Mélangez le sel et la farine dans un saladier. Faites un puits, Versez la levure, l'huile d'olive et l'eau tiède lentement. Pétrissez vigoureusement pendant 10 à 15 min. Vous devez obtenir une pâte homogène et élastique. Mettez la pâte dans un saladier, couvrez d'un torchon et laissez reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud.

Farinez généreusement le plan de travail, retravaillez un peu la pâte.

Faites une bande un peu triangulaire avec le pâton. En partant de l'extrémité de chaque bande, la roulez sur elle-même. Façonnez le pain, très serré.

Bien couvrir le pain et laisser reposer 1h.

Préchauffez le four à 230°.

Saupoudrez le pain avec un peu de farine. Posez un ramequin d'eau sur la plaque du four et enfournez le pain à mi-hauteur pendant 25 min.

Après cuisson laissez refroidir le pain sur une grille.



www.paprikas.fr