

Pain 10 minutes

Ingrédients

900 gr de farine

2 sachets de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

500 ml d'eau tiède

4 cs d'huile d'olive

1 cs de sucre

Dans le bol du robot fouetter 250 gr de farine + sachets de levure + sucre + eau

Laisser reposer pendant 15 mn

Ajouter les 650 gr de farine restants et l'huile

Pétrir

Diviser la pâte en 12 parts et former des boules

Laisser lever une trentaine de minutes

Pendant ce temps préchauffer le four à 190°

Badigeonner les pains d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire une vingtaine de minutes

