

Recette du Pain de Campagne des Lutins

Ingrédients :

- 500g de farine spéciale pain de campagne
- 1/3 d'eau tiède
- 1 cuil. à café de sel
- 2 sachets de levure boulangère
- 1 cuil. à soupe d'huile

Préparation : 15 min.

Levée : 1h10

Cuisson : 35 min.

Dans un saladier, je mélange la farine, le sel et je fais un puits.
J'ajoute la levure puis l'eau et je termine par l'huile. Je pétris la pâte et la laisse reposer 30 min au chaud.

Je fais une boule sur un plan de travail fariné. Je dépose la pâte sur une plaque de cuisson légèrement huilée et je la recouvre d'un saladier.
Laisser lever au chaud 40 min.

Préchauffer le four à 210, effectuer plusieurs entailles sur la pâte et la saupoudrer de farine. Déposer un ramequin d'eau chaude sur la plaque du four et faire cuire 35 min.

Bon Appétit !!!