



<http://hirtzbach.free.fr>

## Levain (pour la pâte à pain)

*préparation : 15 mn*

Farine : 100 g  
Levure de boulanger : 10 g  
Eau tiède : 3 cuillerées à soupe  
Sel

Dans un bol, délayez la levure avec l'eau, ajoutez la farine et procédez au mélange pour obtenir une pâte lisse et molle.

Saupoudrez le pâton de farine. Couvrez-le d'un linge blanc et placez-le dans un lieu tempéré pour qu'il double de volume.

**N.B. Faites de préférence le levain la veille pour le lendemain.**