



<http://hirtzbach.free.fr>

Pâte à pain

préparation : 20 mn - cuisson : 45 mn

Cuisson : 45 mn
Farine : 500 g
Levain : 25 g (*voir recette dans le chapitre « pâtes »*)
Eau : 1/4 de litre
Sel : 2 pincées

Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède et le sel.

Incorporez doucement la farine. Travaillez et pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et se détache facilement des mains.

Recouvrez d'une serviette et laissez reposer et lever dans un endroit à l'abri des courants d'air, sur un radiateur par exemple.

Lorsqu'elle est bien levée, étirez-la, battez-la, repliez-la pour l'aérer et lui donner beaucoup d'élasticité.
Farinez la pâte.

Mettez-la dans un moule à cake, recouvrez à nouveau et faites lever une seconde fois. Après gonflement, entaillez la pâte à l'aide d'un couteau.

Faites cuire 45 minutes à four chaud.

Faites refroidir sur une grille.