

# Recette du pain



500 g de farine type 55



1 sachet de levure de boulangerie en granulés à temps de levée réduite



1.5 verre d'eau chaude



1 cuillère à café de sel



1 cuillère à soupe d'huile d'olive



## 1. Etape 1

Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sachet de levure, le [sel](#) et ajoutez l'eau. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Le geste est important: faites comme si vous étiez en train de plier un mouchoir avec la pâte.

## 1. Etape 2

2. Attention la pâte ne doit pas coller à la paroi! Rajoutez de la farine si elle colle, ou de l'eau si elle est trop sèche.

## 3. Etape 3

Prenez un moule à [cake](#) et tapissez de papier cuisson, mettez le [pain](#), faites les croisillons avec un couteau pointu.

## 1. Etape 4

2. Prenez un torchon propre, mouillez-le et mettez-le sur le pain.

## 3. Etape 5

4. Attendez une heure que la pâte soit levée. Pendant ce temps-là, préchauffez le four à thermostat 7 ou à 220°C pendant 20 mn environ.

## 5. Etape 6

6. Enfournez pendant 40 mn.