



Le pain : un féculent, produit à partir de céréales.



Il te faut :



Fabrique ton pain !



1 Mets dans le saladier: la farine, une pincée de sel et deux cuillerées à café de levure.



2 Verse ensuite l'eau et mélange avec la grande cuillère.



3 Puis pétris avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit bien souple. Si elle colle trop, ajoute de la farine.



4 Enfin, fais une boule et laisse la pâte reposer deux heures sous l'essuie.



5 Grâce à la levure la pâte a gonflé, elle a levé. Fais-la cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 250 degrés.



6 Ton pain est cuit. Laisse-le refroidir avant de le manger.

Goûte les tous !

Découvre les différentes variétés de pains chez ton maître boulanger-pâtissier.

Le blanc

Le complet

Le gris

La baguette

Le multi-céréales et bien d'autres...

