

VIKING

COOKING DEMO

PAIN

Ingrédients:

- 500 g farine
- 25 cl d'eau (tiède)
- 15 g de levure sèche ou
30 g de levure fraîche
- 2 ct sel
- sucre

(+/- 2 h 30)



Préparation :

- Mélanger la levure avec l'eau tiède.
- Dans le mixer bien mélanger la farine avec le sucre et le sel. Vous devez obtenir une boule souple, si la pâte est trop sèche, vous pouvez rajouter un peu d'eau. Inversement, si elle est trop humide, vous pouvez rajouter un peu de farine.
- Pétrir pendant au moins 10 minutes, puis former une boule et laisser lever une demi-heure, recouvert d'un essuie.
- Former une boule, la poser sur une plaque de cuisson légèrement farinée et laisser reposer recouvert d'un essuie, pendant une heure.
- Avant d'enfourner, réaliser plusieurs coupes sur le dessus de la miche, par exemple en croix pour laissez échapper la vapeur.
- Cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Le pain doit sonner creux lorsqu'il est cuit.
- Laissez refroidir sur une grille.

Suggestion :

Vous pouvez utiliser plusieurs sortes de farine, n'hésitez pas à expérimenter.