

Pain de base facile sans pétrissage

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

350 grammes de farine de froment
1 1⁄2 cuillerées à thé de sel
7 grammes de levure déshydratée
360 ml d’eau (chaude)
huile

Méthode de préparation

1. **Tamisez la farine dans un grand récipient. Ajoutez le sel et la levure et mélangez bien. Versez l’eau et pétrissez jusqu’à ce que tout soit bien homogène. La pâte sera encore un peu molle. Couvrez-la de film alimentaire et laissez-la gonfler pendant 4 heures dans un endroit pas trop frais.**

2. **Badigeonnez votre plan de travail d’un peu d’huile et versez la pâte du récipient sur le plan de travail. Repliez la pâte plusieurs fois, couvrez-la et laissez-la reposer pendant une demi-heure.**

3. **Entre-temps, réglez le four à la température maximale (± 350 °C). Enfournez un plat de cuisson en fonte (ou un récipient en pyrex avec couvercle) d’un volume d’au moins six litres et laissez-le chauffer pendant une demi-heure. Sortez-le du four et couvrez-le d’une feuille de papier sulfurisé. Placez la pâte sur celle-ci. Couvrez et laissez cuire au four pendant 30 minutes. Retirez le couvercle et réglez le four à 200 °C. Poursuivez la cuisson pendant un quart d’heure. Laissez refroidir le pain sur une grille.**