

PAIN A LA FARINE DE BLE CROUSTILLANT ET AU FOUR

Ingrédients :

- 500 gr De farine spécifiée de type 55
- 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 Sachet de levure boulangère granulée
- 300 ml D'eau tiède
- 1 Cuillère à café de sel fin

Préparation de la pâte :

- Mettre la farine dans un saladier
- Ajouter le sel et la levure
- Faire un puits
- Ajouter l'huile d'olive et l'eau
- Mélanger le tout de façon à obtenir une pâte sans grumeaux pétrissez la plusieurs minutes
- La pâte ne doit pas coller
- Mettre la pâte dans un moule à cake faites des croisillons dessus avec la lame d'un couteau
- Recouvrir là d'un torchon propre et humide 1h minimum pour que celle-ci lève
- Allumer votre four à 120 degrés ou thermostat 7 et laisser le chauffer 15minutes
- Seulement quand votre four est bien chaud
- Mettre le moule à cake et laissez cuire 35 à 40 minutes

Voici avec un pain croustillant