Pain maison « Tuto la Petite Bette  »

400 gr farine blanche

200 gr farine intégrale

2.5 Cuillère à thé de sel

« Bien combiner l’ensemble »

400 gr d’eau pour diluer 250 gr de levure naturel

Ou

450 gr d’eau pour diluer 2 sachets de levure chimique

« Bien mélanger et recouvrir d’un film plastic »

Laisser reposer : 8 heures .

Puis sur la table : travailler la patte en l’ étirant et la repliant sur les côtés , Puis on la tourne pendant 2 mn en l’ aspergeant avec de la farine pour éviter le collage dans les mains et faire une boule.

Sur la plaque du four étendre un papier cuisson, le fariner afin de déposer notre boule de pâte, le recouvrir d’un linge pendant 1 heure.

Préparer une coquotte à mettre au four : à 260 degré.

Puis dans votre coquotte à température incorporer votre pâton avec son papier cuisson sans oublier de l’entailler pour une bonne levée.

Baisser la température du four : à 240 degrés et incorporer le tout pendant 22 minute puis enlever le couvercle et remettre l’ensemble encore 22 minutes et laisser refroidir.

Après tout ce périple vous pourrez le déguster et l’apprécier avec : beurre § fromage § saucisson § et bien d’autres mets qui vous font plaisir.

BON APETIT à VOUS