

Fiche technique : Pain blanc (Pâte levée à la levure de boulanger) 		Nom : Prénom : Date : 	Fiche N°
Ingrédients		Durée (en minutes ou en heures)	
<ul style="list-style-type: none"> • Farine type 55 : 250 g • Eau tiède : 150 g • Levure de boulanger : 1 cuillère à café bombée • Sel fin : 1 ½ cuillère à café 		<ul style="list-style-type: none"> • Temps de préparation : 10 min • Temps de levée : 1h50 environ • Temps de cuisson : 25 à 30 min 	
Techniques de préparation		Matériel	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Délayer la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède dans un verre 2. Mettre la farine, le sel, la levure et l'eau dans un saladier et mélanger à la main. 3. Effectuer la première levée dans un saladier fariné ou calotte recouvert d'un film alimentaire pendant 1H30 environ. 4. Déposer la pâte sur le plan de travail fariné. 5. Façonner votre pâte en forme de boule. 6. Mettre le pain ainsi formé sur une plaque à pâtisserie avec du papier de cuisson et laisser lever 20/ 30 min environ. 7. Préchauffer le four à 240°C. 8. Faire des entailles aussi profondes que possible (possibilité de formes) dans le pain. 9. L'enfourner dans un four très humide (mettre un ramequin rempli d'eau dans le four) et laisser cuire ¼ heure à 240°C, puis ¼ d'heure à 200°C. 10. Sortir le pain et le déposer sur une grille. 		1 verre 2 Calottes ou saladiers Balance Cuillère à soupe Cuillère à café Plaque à pâtisserie Papier cuisson	