

## Recette pour un pain inratable !!!

Prévoir 2h

### Ingrédients :

500 gr de farine  
150 ml de lait tiède  
150 ml d'eau tiède  
1 c à soupe de sucre  
1 paquet de levure de boulanger en granule (8gr)  
3 c à soupe d'huile d'olive  
10 gr de sel  
1 œuf si vous souhaitez dorer le pain.



Temps estimé : 2h

### Recette :

Délayer la levure dans l'eau et le lait tiédés, avec le sucre.  
Laisser mousser 15 mn  
Tamiser la farine.  
Mélanger au batteur la farine, la levure délayée, le sel et l'huile.  
Pétrir 5 minutes.



Il faut que le mélange se détache de la paroi du batteur.

Reposer 30 mn dans un endroit tiède avec un torchon humide afin que la pâte ne dessèche pas.

Faire une boule (ou plusieurs petites) et laisser reposer de nouveau. 30 min

Pour un pain brillant, vous pouvez les dorer à l'œuf battu avec une pincée de sel

Cuire au four à 170°C 30 mn

