

PAIN MAISON



Par

Lorraine Pascale

Dans

**Ma cuisine facile au four
by Lorraine**

INGRÉDIENTS :


- 370 g de farine ordinaire
- 130 g de farine complète
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de sel
- 40 g de beurre fondu
- 1 c. à soupe de mélasse noire
- 300 ml de babeurre (ou utilisez du lait tiède plus une cuillère à soupe de jus de citron)


RECETTE :

Préchauffez le four à 200°C(th. 6/7). Dans un grand saladier, mélangez les farines, le bicarbonate de soude et le sel. Faites un puits et versez-y le beurre fondu, la mélasse et le babeurre. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte. Terminez en la malaxant. Fleurez le plan de travail et pétrissez la pâte 1 min de façon à ce qu'elle devienne bien lisse puis façonnez-la en boule. Placez la boule de pâte sur une plaque à pâtisserie et faites une croix profonde sur le pain à l'aide du manche d'une cuillère en bois préalablement fariné (lorsque vous faites la croix appuyez jusqu'à ce que vous sentiez la plaque de cuisson). Saupoudrez le pain de farine et enfournez 30 à 40 min, jusqu'à ce que le pain soit brun et bien levé et que la pâte à l'intérieur de la croix qui a été faite ne soit plus humide.

+ Ce pain ne se conserve pas longtemps. Dégustez-le le jour même, frais, et s'il vous en reste grillé au petit-déjeuner.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 40 minutes

 Facile