

Recette pain (3 pains)

2 c. à thé de levure active Fleischmann's
1 c. à soupe de sucre
3 tasses d'eau tiède
6 tasses de farine blé entier
2 c. à thé de sel de mer
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

Dans un bol ajouter la levure, le sucre et l'eau. Laisser lever 1 heure.

Dans un malaxeur **(avec le crochet du malaxeur)** verser le mélange eau, levure et sucre, ajouter le sel et l'huile d'olive, ajouter graduellement la farine, retirer du bol et pétrir environ 5 à 10 min en ajoutant de la farine au besoin.

Laisser lever pour une première fois dans un endroit chaud 1 à 2 heures.

Pétrir de nouveau 5 à 10 minutes, retourner le pain dans le bol, placer dans un endroit chaud 1 à 2 heures.

Façonner les pains en boules et laisser lever jusqu'à doubler de volume.

Cuire à 350 degrés 30 à 40 minutes environ.

Pour le pain aux noix ajouter 2 c. à soupe d'huile de noix et 2/3 de tasse de noix de grenoble hachés dans le malaxeur

Commentaire

