

# Pain bis

swissmilk



Préparer tous les ingrédients.



Mélanger la farine et le sel. Former un puits. Délayer la levure dans l'eau.



Verser dans le puits avec le séré.



Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.



Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse.



Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.



Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante (chaleur traditionnelle: 220°C). Pétrir à nouveau la pâte. Former un pain. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, inciser en croix à l'aide d'un couteau. Cuire 30-40 min dans le bas du four chaud. Laisser refroidir.