

Recette de pain éclair

Article publié le 13 octobre 2021

Une recette rapide de pain maison pour parer aux oublis ou aux invités-surprise !



Pâte à pain.

R. & P. Skitterians | Pixabay

Cette recette est proposée par M. V., lecteur/lectrice des 4 saisons.

Ingrédients

Pour 2 gros pains :

- 1 kg de farine complète (ou bise) ;
- 40 g de levure ;
- 3/4 de litre d'eau tiède ;
- Sel ;
- 1 jaune d'œuf pour dorer.

Recette

Mettez la farine dans un saladier, émiettez la levure, ajoutez l'eau et pétrissez en une pâte.

Faites lever cette pâte 15 à 20 minutes dans un endroit chaud, puis pétrissez-la de nouveau, fermement.

Remplissez aussitôt 2 moules beurrés. Dorez au jaune d'œuf. Enfournez à four froid.

Faites cuire 45-50 minutes à 250 °C.

M. V., lecteur/lectrice des 4 saisons