



*Fill, eat, repeat*

Marche à suivre :

Les numéros des étapes sont également inscrits sur la feuille de recette.

1. Remplir le bocal en empilant les ingrédients solides, verser ensuite le contenu dans un récipient.
2. Ajouter les éléments inscrits au deuxième point.
3. Remplir ensuite le bocal de ses ingrédients liquides, puis les ajouter au récipient.

Mélanger l'ensemble et pétrir en pâte lisse.

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure (à couvert et à température ambiante).

Façonner un pain ovale, le déposer sur une plaque, faire des entailles de 2cm, badigeonner avec de l'eau et laisser lever la pâte pendant encore 20min.

Poser un ramequin d'eau chaude sur la plaque et enfourner avec la température et le temps de cuisson indiqué sur la feuille de recette.

A la sortie du four, badigeonner le pain de lait et laisser refroidir.

Bon appétit !