

Recette pain

500 g de farine T65
25 g de levure d'épeautre
7 g de sel
Environ 300ml d'eau

Pétrir tous les ingrédients 10min environ
Laisser reposer 3h minimum
Mettre au four à 220 degrés avec de l'eau dans le fond du four

Cuire 33 min

