

Pain faluche pour pan Bagnat

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Repos : 1 h 30

● Cuisson : 15 à 18 min

Ingédients pour 5 pains :

- 600 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 25 g de levure de boulangerie fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 180 ml d'eau
- 180 ml de lait

Préparation :

Mettre les ingrédients dans le bol du batteur et mettre à mélanger pendant 10 min jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène

Laisser lever 1h30.

Verser la pâte sur un plan légèrement fariné, la diviser en 5 et faire des boules.

Aplatir avec la paume de la main.

Laisser lever de nouveau une bonne heure.

Badigeonner à l'huile d'olive délicatement, saupoudrer d'un peu de farine puis enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 15 à 18 minutes environ (les faluches doivent rester blanches).

Laisser refroidir, les couper en 2 et les garnir au choix.

Bon appétit à toutes et tous !!

Recettes de Caline