**Pour 1 pain de 500 g**

Ingrédients :

300ml d’eau tiède

1,5 cuillère à café rase de sel fin

500 g de farine blanche

1 sachet de levure

Versez l’eau tiède et mélangez le sel fin jusqu’à ce qu’il soit bien dilué.

Mélangez la farine et la levure.

Versez le mélange dans l’eau et pétrissez jusqu’à obtention d’une pâte homogène et souple.

Laissez lever le pâton pendant 2 heures, recouverte d’un torchon.

Puis, quand le pâton a doublé de volume, déposez-le sur le plan de travail fariné.

Divisez-le en 3 parts égales.

Videz l’air et mettez-le à la forme désirée.

Mettez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.

Préchauffez ensuite votre four à 250°C.

Quand la température est atteinte, incisez le pâton (quelques coups de lame de couteau), déposez un petit bol d’eau dans la lèchefrite (pour créer de la vapeur) et enfournez à mi-hauteur.

Au bout de 10 minutes de cuisson, diminuez la température de 20°C, puis 5 minutes avant la fin, diminuez encore de 20°C.

Le temps de cuisson dépend bien sûr de la taille de vos pains. Comptez en gros de 20 à 30 minutes.

