

## Pâte à pain

*8 portions*

### Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ cul-de-poule

### Ingrédients :

- ❖ 500 ml de farine
- ❖ 1 œuf
- ❖ 1 sachet de levure sèche à pain
- ❖ 50 ml de lait
- ❖ 2 ml de sel
- ❖ 30 ml d'huile d'olive
- ❖ 100 ml d'eau

### Méthode :

#### Dissoudre la levure

Chauffer le lait 15 à 20 secondes au micro-ondes. Verser la levure dans le lait, mélanger.

#### Pétrir la pâte

Déposer la farine dans un cul-de-poule, faire un puits au milieu, déposer l'œuf, le sel, l'huile d'olive et la levure. Mélanger tout en incorporant la farine progressivement. Ajouter l'eau, puis pétrir de façon à obtenir une pâte homogène. (Ajouter un peu de farine si la pâte est collante). Laisser reposer 30 minutes en le couvrant d'un linge humide.