



POUR 8 PETITS PAINS

INGREDIENTS :

- 200g de farine
- 125ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel

PREPARATION DE LA PATE :

- Mélanger les 200g de farine, la cuillère à soupe d'huile et la cuillère à café de sel
- Ajouter l'eau
- Pétrir la pâte
- Laisser reposer pendant 30 minutes



PREPARATION DES PATONS ET CUISSON

- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné ni trop fine ni trop épaisse
- Faire des cercles de 15-20 cm de diamètre
- Faire chauffer une poêle et huiler légèrement
- Faire cuire à feu moyen, retourner régulièrement, environ 5 minutes (avec la chaleur, le pain doit gonfler au centre)



BONNE DEGUSTATION !