

RECETTE DU PAIN AZYME



700 grammes de farine tamisée



300 grammes de farine complète



1 cuillère à café de sel



625 ml d'eau



5 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Mettre les deux farines dans un saladier. Ajouter le sel. Faire un puits et y verser l'eau et une à deux cuillère d'huile d'olive.
2. Pétrir environ 20 minutes afin d'obtenir une belle pâte bien lisse.
3. Laisser reposer une heure et repétrir environ cinq minutes.
4. Laisser à nouveau reposer 30 min.
5. Faire préchauffer le four à 260°C (thermostat 8-9).
6. Partager le pain en 6 boules, et les aplatir un peu comme pour faire une galette.
7. Badigeonner les boules avec le reste d'huile d'olive
8. Enfourner environ 15/20 minutes en les retournant à mi-cuisson.