



PAIN ROUMAIN CUIT SUR LA CUISINIÈRE

TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL : 3 HEURES – TEMPS DE CUISSON TOTAL : 1,5 HEURE

MATÉRIEL

- iCook 2-Litre Saucepan and Lid
- iCook Senior Dome Lid
- iCook 8-Litre Dutch Oven and Lid
- Ustensiles et gobelet doseur
- Tamis (pour tamiser la farine)

INGREDIENTS

- 1 kilo de farine
- 500 ml d'eau
- 2 cuillères à café de levure sèche/active
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de sucre

PRÉPARATION

1. Mettez l'eau à chauffer dans la casserole iCook 2-Litre Saucepan jusqu'à ce qu'elle soit tiède, et tamisez la farine dans l'iCook Senior Dome Lid. Creusez un puits au centre.
2. Ajoutez le sel, le sucre et la levure, puis versez l'eau tiède sur les ingrédients et laissez reposer 10 minutes.
3. Mélangez les ingrédients à la main jusqu'à former une pâte.
4. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne douce et élastique, puis laissez-la pousser pendant environ une heure (jusqu'à ce que son volume ait doublé).
5. Placez l'iCook 8-Litre Dutch Oven sur la cuisinière et chauffez-le légèrement. Transférez ensuite la pâte à l'intérieur et laissez-la pousser 15 minutes supplémentaires.
6. Baissez le feu au minimum, remettez le couvercle sur l'iCook Dutch Oven et laissez le pain cuire 50 minutes.
7. Éteignez le feu et laissez le pain reposer pendant 20 minutes.
8. Bonne dégustation !

Conseil EIA : mettez à profit le temps pendant lequel la pâte monte pour cuisiner une recette supplémentaire, découvrir les nouveautés Amagram ou faire le point avec un(e) client(e) !