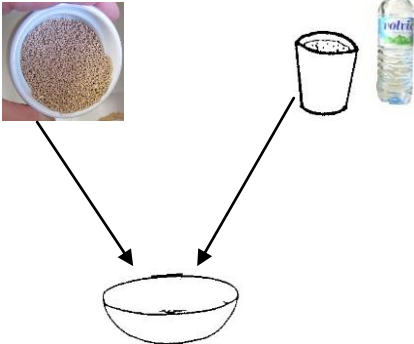

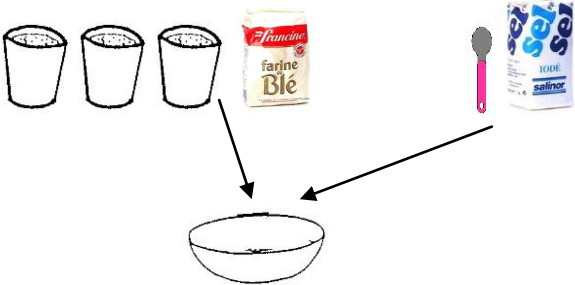




Petits pains

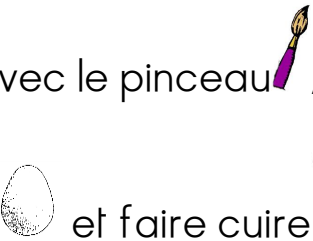
Les ingrédients :			Les ustensiles :	
				un saladier
de la levure	de la farine	de l'eau tiède		une cuillère
				un pinceau
	du sel	1 œuf		



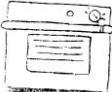
- 

Mélanger  l'eau tiède avec 5 g de levure de boulanger.
- 

Ajouter 3 pots de farine et 1 cuillère de sel

Mélanger 
- 

Pétrir la pâte et laisser reposer 1 heure
- 

Avec le pinceau , badigeonner les petits pains avec le jaune d'œuf  et faire cuire  20 minutes, 240 °