Pain aux algues

Ingrédients

750 gr de farine bio
12 gr de sel fin
34 gr de levure fraîche du boulanger
500 gr d'eau tiède
Persil de la mer

Préparation

Mélanger la farine et le sel, faire un puits et y incorporer la levure
Ajouter l'eau tiède
Mélanger le tout à la cuillère, former une boule dans un saladier en y ajoutant le persil de la mer et recouvrir d'un torchon
Laisser la pâte doubler de volume durant 1,2 ou 3 heures, selon le temps.
La sortir du plat et la façonner à sa convenance (boule, baguette ou petits pains)
Faire des entailles sur le dessus
Recouvrir la plaque de votre four d'un papier cuisson et y installer votre préparation
Mettre dans bas du four, un récipient rempli d'eau

Cuisson

Dans un four préchauffé à 250°, laisser cuire durant 25 à 30 minutes.

Recette proposée par Christiane.F
Site « le p'tit chef »
Troc-Recettes du 17/11/2022 à Pleubian