

Mon pain rigolo

Ce dont j'ai besoin

350 g de farine
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 œuf
1 cuillère à café d'huile
1 sachet de levure de boulanger
1 verre d'eau tiède

Comment faire ?

1- Mélange la farine avec le sucre, le sel, la levure de boulanger, la cuillère à café d'huile et le verre d'eau tiède.
Pétris la pâte pendant 10 min, retourne la dans tous les sens.

2-Fabrique des personnages, des animaux avec la pâte que tu as obtenu comme si c'était de la pâte à modeler .
Pose un linge dessus et laisse reposer 2 h.
Tes personnages vont gonfler.
Au bout d'1 h 30 demande à un adulte de préchauffer le four à 200°

3- Pose un peu de farine sur une plaque à cuisson
Met du jaune d'œuf sur tes personnages avec un pinceau.

4-Fais cuire pendant 20 à 25 min.
A la fin de la cuisson, demande à un adulte de sortir le pain du four.
Laisse le refroidir

Bonne dégustation.