

Pain de Prato



Pour 2 pains

Ingrédients :

Pour le levain :

- 40 g de levure
- 25 cl d'eau tiède
- 300 g de farine

Pour la pâte :

- 40 cl d'eau tiède
- Sel
- Environ 650 g de farine



Préparer le levain :

Délayer la levure dans l'eau.



Ajouter la farine, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Couvrir le récipient, et laisser lever au minimum une heure.



Préparer la pâte :

Ajouter l'eau progressivement en remuant continuellement.



Ajouter le sel puis progressivement la farine.



Bien mélanger.



Couvrir et laisser reposer une heure.



Préchauffer le four à 210°C.

Se huiler généreusement les mains avec de l'huile d'olive pour répartir la pâte en 2 dans des moules à cake.



Faire cuire 50 à 55 minutes.



Laisser refroidir les pains sur une grille.