

RECETTE DU PAIN SANS LEVAIN

- 100 g de [farine](#)
- 1/2 cuillère à café de [sel](#)
- 6 cl d'eau chaude
- Huile d'olive



Préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez l'eau petit à petit et pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier et ne colle plus aux mains.
2. Pétrissez encore quelques minutes la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple et qu'elle ne colle pas. Si c'est le cas, ajoutez de la farine.
3. Préchauffez le four à 200 °C.
4. Divisez la pâte en 10 parts égales. Aplatissez-les à la main, puis abaissez-les au rouleau à pâtisserie en petits cercles. Piquez-les avec une fourchette d'une façon régulière.
5. Posez les cercles de pâtes sur une plaque de cuisson saupoudrée de farine.
6. Mettez à cuire au four pendant 15 minutes en retournant à mi-cuisson. Surveillez la cuisson. Il faut que les petits cercles de pain soient légèrement dorés.
7. Après la cuisson, laissez-les refroidir sur une grille avant de servir !
8. Bon appétit !

Vous pouvez badigeonner d'huile d'olive avant d'enfourner.

