

# Les pains rigolos



Tu as envie de faire du pain ? C'est encore mieux s'il est bon et beau !

Cela tombe bien, les boulangers d'École en Bauges te donnent ici deux recettes de pain (selon que tu disposes ou non de levain maison) et t'apprennent comment leur donner une forme d'escargot, de papillon, de chat, de lapin...

Ingrédients à prévoir pour décorer les pains rigolos :

- noisettes
- amandes
- raisins secs
- cranberries
- graines de lin, sésame, tournesol, courge
- flocons de céréales



## Recette du pain

Pour faire du pain, il te faut...

de la farine : 500 grammes

du sel : 10 ou 11 grammes

et soit

- de la levure de boulanger déshydratée : 10 grammes

- ou alors du levain : 200 grammes



Commence par mélanger la farine et le sel dans un grand saladier ou, si possible, le bol d'un robot pétrisseur.

Si tu utilises de la levure, mélange-la avec le sel et la farine et ajoute ensuite 350 ml d'eau tiède.

Si tu utilises du levain, mélange-le d'abord avec 400 ml d'eau tiède, puis verse ce mélange dans la farine.

Pétris pendant 20 mn.

Couvre le saladier d'un torchon et laisse reposer la pâte pendant 1h30.

Façonne les pains de ton choix (voir pages suivantes), puis laisse de nouveau lever pendant 3h.

Demande à un adulte de préchauffer le four à 230 °C. Lorsqu'il est chaud, il faut baisser la température à 180 °C et enfourner pour 15 à 20 mn (selon la taille de tes pains).

Laisse ensuite refroidir avant de déguster !

