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



<u>Préparer le levain</u>:

Délayer la levure dans l'eau.







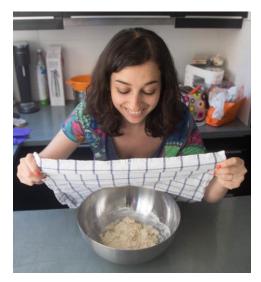
Ajouter la farine, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.







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







<u>Préparer la pâte</u> :

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.