



Recette pain  
au four

Réalisable à  
tous âges  
avec l'aide  
d'un adulte 👁️👁️

Par Valentine





Mélangez à l'aide de la  
cuillère



Puis pétrir à la 🖐️ et  
formez une boule 🏐



☀️  
Laissez reposer 1h  
recouvert d'un torchon  
humide



Votre pâte a du gonfler pendant sa sieste  mettez le dans un plat allant au four



Faire des fentes avec un

Enfournez votre pain 25min à 230 degrés

 A faire avec l'aide d'un adulte



Laissez le refroidir et bon appétit 