

## Pain à fondue

 20 min +  1½ h +  30 min +  20 min  
préparation levage façonnage + levage au four

250 g de farine mi-blanche  
250 g de farine bise  
1¾ c. c. de sel  
½ cube de levure (env. 20 g)  
3 dl d'eau

Mélanger dans un grand bol les deux farines et le sel. Émietter la levure, incorporer. Verser l'eau, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser la pâte doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Abaisser la pâte en un carré d'env. 26 cm, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, saupoudrer d'un peu de farine. Entailler profondément la pâte avec une corne à pâte de manière à obtenir des carrés d'env. 2½ cm. Laisser lever encore env. 30 min à couvert. Préchauffer le four à 240°C.

**Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir le pain sur une grille.

100 g: 242 kcal, lip 1 g, glu 47 g, pro 9 g



### Remarque

♥ Le pain suffit pour une soirée fondue au fromage pour 4 personnes. ♥