

PAIN SANS LEVURE

- 300 g de farine
- 25 cl d'eau tiède
- 1 c. à café de sel

PRÉPARATION

- 1 Prenez un saladier et versez-y la farine.
- 2 Ajoutez le sel et versez l'eau peu à peu.
- 3 Mélangez le tout.
- 4 Pétrissez pendant quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 5 Répartissez ensuite la pâte en 6 boules et couvrez pour ne pas laisser apparaître une croûte.
- 6 Faites chauffer une poêle antiadhésive.
- 7 Entre-temps, saupoudrez de farine le plan de travail.
- 8 En utilisant un rouleau à pâtisserie, aplatissez une boule de pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 3 mm.
- 9 Déposez la pâte sur la poêle et prenez soin de ne pas la percer pour éviter son gonflement. Faites cuire 30 s sur le côté et retournez rapidement sur l'autre côté.
- 10 Une fois que le pain commence à gonfler, laissez cuire pour 2 min et retournez sur la première face pour obtenir un pain un peu doré.
- 11 Poursuivez la cuisson jusqu'à épuisement de la préparation.