



Plats d'accompagnement

Autre

## **Pain rapide sans levure**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 poignée de farine (pour saupoudrer)  
3 cuillères à café de levure en poudre  
400 millilitres babeurre  
500 grammes de farine  
1 cuillère à café de sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C. Couvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Mélangez ensemble tous les ingrédients secs. Incorporez le babeurre et mélangez pour obtenir une pâte collante. Déposez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et faites-en une boule. Aplatissez un peu la boule avec la main.

Déposez la pâte sur la plaque de cuisson. Coupez-la en quartiers, mais ne tranchez pas complètement. Saupoudrez d'un peu de farine. Enfournez 30 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four



