



Pain du soir

Mise en place et préparation: env. **5 min**

Cuisson au four: env. **50 min**

100 g: 206 kcal, lip 3 g, glu 36 g, pro 6 g

Ingrédients

pour 8 personnes

- 500 g de **farine mi-blanche**
- 1 sachet de **poudre à lever**
- 2 c.c. de **sel**

- 5 dl d' **eau minérale** gazéifiée
- 2 c.s. d' **huile d'olive**
- 1 c.s. de **vinaigre de pomme**

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Mélanger dans un grand bol farine, poudre à lever et sel.
2. Ajouter eau, huile et vinaigre, mélanger avec une cuillère en bois, remplir le moule préparé.
3. Cuisson: env. 50 min au milieu du four. Retirer, démouler, laisser refroidir le pain sur une grille.