



## PAIN DÉLICIEUX AU CURCUMA

- Mélanger dans un saladier la farine, le curcuma, l'huile, le sel, la levure et l'eau
- Malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse (ajouter un petit d'eau si trop épaisse, de la farine si trop collante et/ou liquide).
- Pétrir (sortir du saladier, et étaler grossièrement la pâte à la main, replier en 2, recommencer, pendant quelques minutes).
- Séparer la boule de pâte en deux. Former des boules en roulant la pâte entre les mains. Étaler les 2 boules sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir d'un torchon bien humide
- Enfourner environ 40 min (1h si possible, mais fonctionne très bien à 40 min), température 40°(thermostat 1). Humidifier à nouveau 1 ou 2 fois en cours le torchon
- Sortir du four, préchauffer le four à 220°. Enfourner (après avoir cette fois retiré le torchon) environ 30/40 min à 220°.
- Déguster ce petit pain express fait maison, qui se conserve très bien quelques jours !

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 250g farine de blé type 55
- 10 gr de curcuma
- 2 sachets de levure de boulanger
- 1 demi verre d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

*Les recettes Gusto Loves You !*