

## PAIN AU BEURRE ANTILLAIS

### Ingrédients

- 800g de farine bio (65)
- 200g de farine bio (110)
- 1 carré de levure boulangère ou 2 cà soupe de levure sèche boulangère
- 400g de margarine (sans lactose, non hydrogénée)
- 1, 5 c de sel à diluer dans de l'eau
- 

### Dans un Bol

- Mettre dans un bol d'eau chaude la levure boulangère et laisser pauser 5 à 10 mn

### Dans Un Grand Récipient

- Mettre la farine, la margarine, la levure diluée dans l'eau + le sel dilué
- Commencer à pétrir
- Rajouter un peu d'eau s'il en manque
- La pâte doit être homogène.
- Laisser reposer 1h à 2heures jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume
- Mettre au four préchauffé Thermostat 7 ou 200° selon four

Faire des boules de pain, des nattes, ou une couronne

Se mange avec du lait, ou en tartine.

Tartiner sur des tranches de pain