

Faire son pain



Faire son pain

Michèle vous propose de venir apprendre à fabriquer votre pain et votre levain le temps d'une après-midi découverte à l'écocentre Pierre et Terre.

Amenez :

- un saladier (+22 cm de diamètre)
- 1 kg de farine (bio, meulée à la pierre, T80)
- un grand pot avec couvercle
- un torchon
- et au choix pour agrémenter votre pain : une poignée de cerneaux de noix ; une grosse poignée d'olives noires ; ou de l'huile d'olive pour faire une ciabatta

...pour fabriquer et repartir avec votre pâte à pain à cuire chez vous, et votre levain pour la prochaine pâte !

Gratuit – inscription au 05 62 69 89 28