



[Base de connaissances](#) > [pain](#) > [Recette de pain artisanal \(4 ingrédients\)](#)

Recette de pain artisanal (4 ingrédients)

Sarah Lee - 2026-05-07 - [Commentaire \(1\)](#) - [pain](#)

Pourquoi vous allez adorer cette recette de pain

Plus facile que vous ne l'imaginez

Moelleux et savoureux

Croûte croustillante et légèrement aérée

Façonnez-le à votre guise

Aucun moule spécial, poolish ou levain requis

Seulement 4 ingrédients

Vous décidez du temps de repos

Mélangez les ingrédients de la pâte. Au début, elle semblera très sèche et grumeleuse, et vous vous demanderez si elle va se former. Mais rassurez-vous, elle se formera. Commencez par utiliser une spatule, puis passez à vos mains pour bien humidifier toute la farine. La pâte est légèrement collante une fois bien mélangée.

Laissez-la lever à température ambiante pendant 2 à 3 heures. Couvrez la pâte et laissez-la lever à température ambiante pendant environ 2 à 3 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Utilisez-la immédiatement ou réfrigérez-la. Après 2 à 3 heures, vous pouvez passer directement à l'étape suivante. Cependant, pour une saveur et une texture optimales, je recommande fortement de laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures et jusqu'à 3 jours. Oui, 3 jours complets ! Personnellement, je la laisse reposer environ 18 heures. Durant cette étape cruciale, l'air froid ralentit la fermentation et apporte beaucoup de saveur et de texture. Vous pouvez donc cuire le pain après 2 à 3 heures ou après 3 jours. Plus il repose, meilleur il sera. Façonnez la pâte en deux miches ou en une boule. Laissez reposer pendant le préchauffage du four. Vous pouvez façonner le pain en une miche ronde (boule) ou en deux miches allongées. Je fais généralement deux miches allongées côte à côte sur une plaque de cuisson plate, d'environ 23 x 8 cm chacune. Préchauffez le four à 246 °C (thermostat 6). L'air très chaud va immédiatement faire gonfler la croûte, empêchant ainsi le pain de s'étaler. Incisez la surface des pains juste avant la cuisson. Cette incision permet également de contrôler leur expansion. Pour une croûte plus croustillante, après le préchauffage du four, versez de l'eau bouillante dans un plat en métal ou en fonte placé sur la grille inférieure. Enfournerez immédiatement le plat et fermez la porte du four pour emprisonner la vapeur. Celle-ci contribuera à la formation de cette croûte croustillante tant recherchée.

Faites cuire jusqu'à ce que le pain soit bien doré, environ 20 à 25 minutes. Tapotez légèrement les pains : s'ils sonnent creux, c'est qu'ils sont cuits.