

# Fichier:Aliments fermentes - levains et pains Image.png

Les obligatoires	Les hautement recommandés	La wish-list
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 bocal pour cultiver son levain</li><li>• Un grand saladier</li><li>• De la farine T80 (min)</li><li>• Un torchon (ou à défaut du film plastique)</li><li>• Un four avec une grille</li><li>• Du papier cuisson (ou de l'huile)</li><li>• Une balance</li><li>• Un couteau bien tranchant (pour découper la pâte avant enfourner)</li><li>• Un couteau à pain (éviter les couteaux plats pour ne pas écraser la mie en découpant)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une cuillère en bois (pour mélanger la farine sans se coller les mains)</li><li>• Une cocotte en fonte (pour une cuisson inratable)</li><li>• Une corne à pâtisserie souple (pour moins se coller les doigts) 1€ </li><li>• Un coupe pâte inox droit (comme la corne, ressemble à un couteau de peintre en bâtiment) 5€ </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lame de rasoir (avec manche ou non) </li><li>• Le fouet à pâte danoise (pour mélanger super facilement) </li><li>• Un moulin à farine</li></ul>

Taille de cet aperçu : 800 × 474 pixels.

Fichier d'origine (922 × 546 pixels, taille du fichier : 147 Kio, type MIME : image/png)

## Historique du fichier

Cliquer sur une date et heure pour voir le fichier tel qu'il était à ce moment-là.

	Date et heure	Vignette	Dimensions	Utilisateur	Commentaire
actuel	27 février 2022 à 16:31		922 × 546 (147 Kio)	Alice Martin-Demolon (discussion   contributions)	

Vous ne pouvez pas remplacer ce fichier.

## Utilisation du fichier

La page suivante utilise ce fichier :

Aliments fermentés - levains et pains