

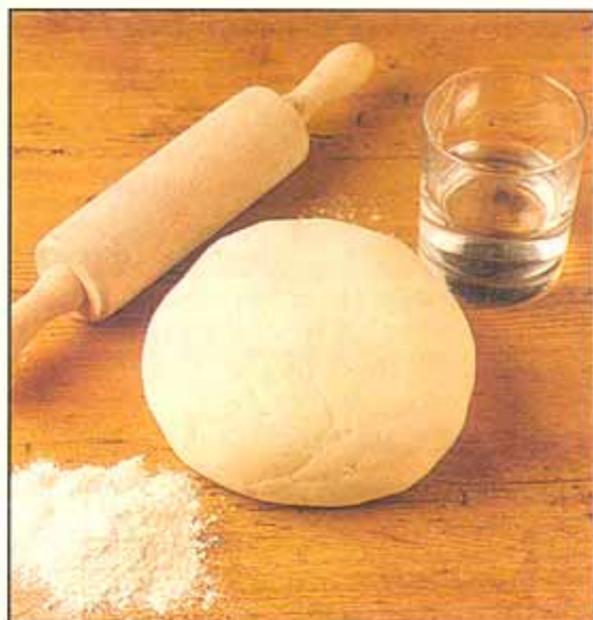
Voici les proportions de la pâte à sel utilisée pour confectionner le pain "panier de fleurs". Mélangez 2 portions de farine, 2 portions de sel de table fin et 1 portion d'eau. Une fois le pain terminé, enfournez-le dans un four chauffé à 100 ° pendant 1/2 heure, puis brunissez-le quelques minutes à 200°.

Les deux autres pains photographiés sont en pâte à pain très salée. Pour faire la pâte, mélangez 750 g de farine type 55, 1/2 verre de lait écrémé, 40 g de sel fin, 3 cuillères à soupe d'huile, puis 3/4 d'une cuillère à café de levure de boulanger lyophilisée (préalablement diluée dans un peu d'eau tiède). Ajoutez peu à peu 3 dl d'eau afin d'obtenir une pâte souple. Pétrissez-la bien et laissez-la reposer durant 1 heure.

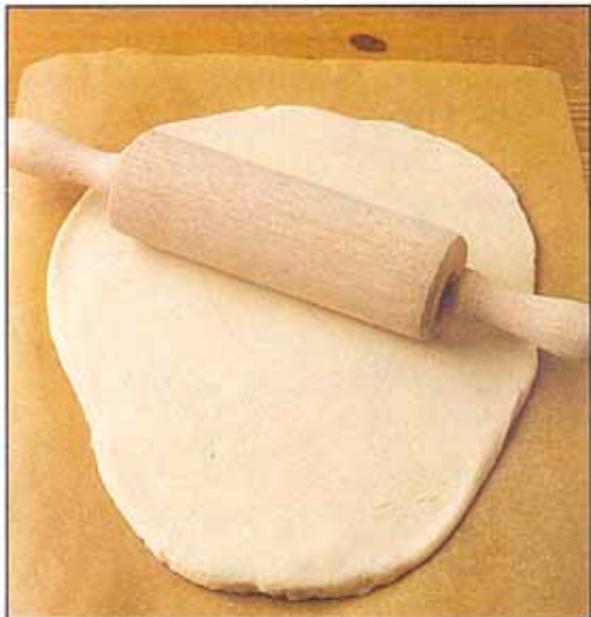
La confection du pain en pâte à pain demande du temps et de la minutie : comptez un après-midi entier. Par contre le pain en pâte à sel peut être fait à différents moments de la journée ou durant plusieurs jours. Il suffit pour cela de bien de conserver la pâte humide sous un plastique de protection.



**1** Fournitures pour confectionner les pains en pâte à sel : farine, eau, sel, bols, papier sulfurisé, pinceau à cuisine, vernis transparent, lait, couteau et clous.



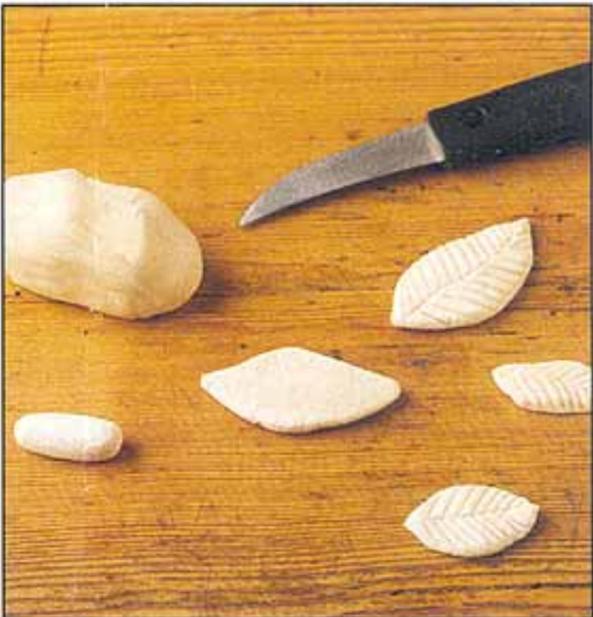
**2** Mélangez tous les ingrédients et pétrissez la pâte afin qu'elle soit souple et ne colle pas. Selon sa consistance, ajoutez un peu d'eau ou un peu de farine.



**3** Étalez la pâte sur un morceau de papier sulfurisé. Elle doit avoir 1,5 cm d'épaisseur. Mettez-la en forme selon la taille du motif choisi.



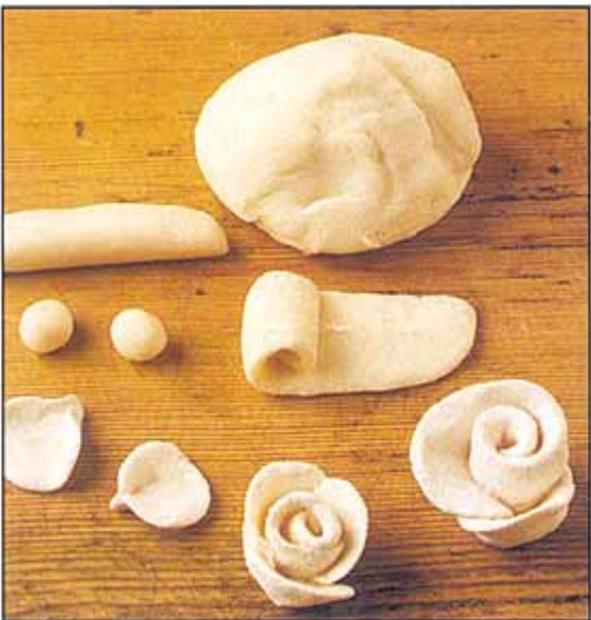
**6** Aplatissez légèrement tout le travail et hachurez chaque bande tressée pour donner un effet de "vannerie". Tressez une bande pour l'anse du panier.



**9** Feuille: formez de petits rouleaux. Aplatissez-les tout en formant diverses formes de feuilles. Marquez les nervures des feuilles avec la pointe d'un couteau.



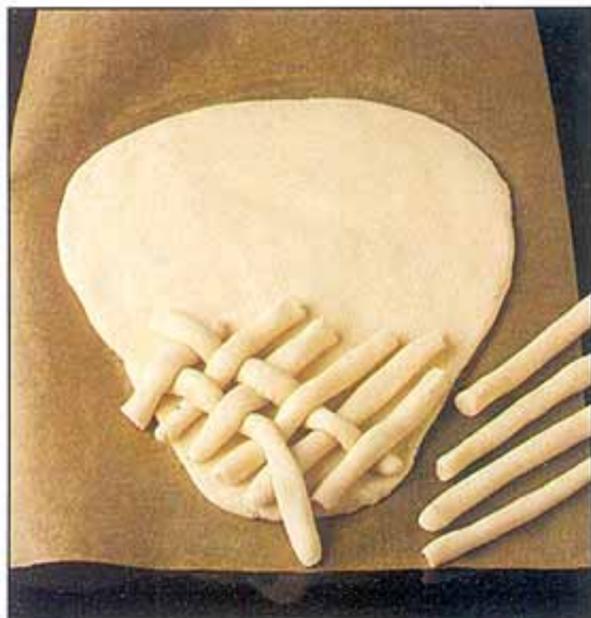
**4** Découpez la forme exacte du pain à l'aide d'un couteau pointu. Le surplus de pâte est utilisé pour faire les fleurs, le cannage du panier, les feuilles.



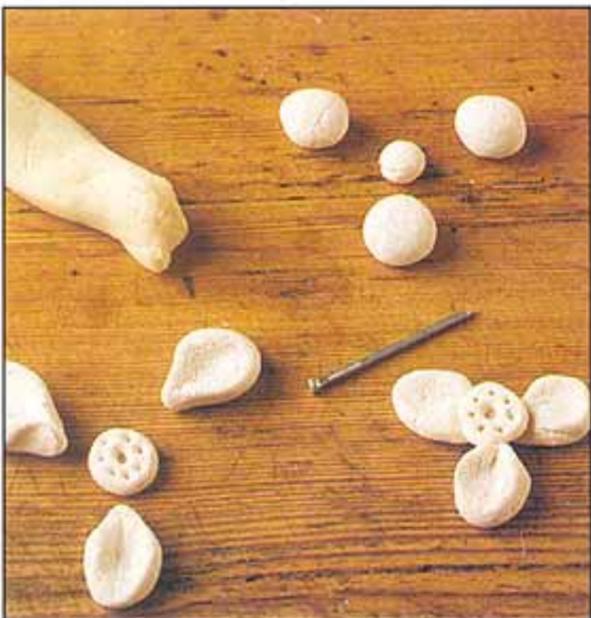
**7** Rose: confectionnez un rouleau, aplatissez-le et enroulez-le sur lui-même. Faites 2 petites boules et aplatissez-les pour faire les feuilles. Fixez-les sur la rose.



**10** Recouvrez le fond du panier avec les fleurs et les feuilles en appuyant pour les fixer. Laissez le travail sécher 24 heures. Passez du lait avec le pinceau sur l'ensemble.



**5** Placez le papier et le pain sur une plaque de four. Formez des rouleaux de pâte d'environ 1 cm de diamètre et tressez la forme de la corbeille en diagonale.



**8** Fleur: faites 3 grosses boules et une plus petite. Avec les grosses boules, formez les feuilles et aplatissez la petite. Hachurez le centre à l'aide d'un clou.



**11** Une fois la forme cuite (elle doit posséder une belle couleur dorée), laissez-la refroidir totalement et passez une couche de vernis incolore.