

PATE A SEL

Activité sensorielle

Ingrédients :

- 1 verre de sel,
- 1 verre d'eau tiède,
- 2 verres de farine,
- Colorant alimentaire selon choix,
- 1 saladier.



Préparation :

- Verser l'eau tiède dans le saladier,
- Verser ensuite le sel et en dernier, les 2 verres de farine,
- Malaxer à la main jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Si la pâte s'effrite, rajouter un peu d'eau tiède. Si la pâte colle aux doigts, rajouter un peu de farine. Malaxer à nouveau

Cuisson :

La pâte doit reposer une demi journée (idéal environ 12h) afin d'éviter les fissures et les bulles d'air à l'intérieur.

Le temps de cuisson au four traditionnel entre 90 et 100°C varie selon l'épaisseur de la pâte (objet fin de - de 2 cm = 2h, objet moyen entre 2 et 4 cm = 3 à 4 h et objet épais avec + de 4 cm + 5H)