

Ma recette de pain fait avec mes mains

- 1- Faire monter la levure dans un bol avec couvercle:
 - ¼ tasse d'eau tiède
 - 2 ½ c. thé sucre
 - 2 ½ c. thé levure
- 2- Mélanger graduellement dans un grand bol :
 - 2t eau chaude
 - 1 ½ c table sucre
 - 1 ½ c. thé sel
 - 2 c. table graisse
- 3- Ajouter l'eau et la levure dans le grand bol tout en ajoutant 6t farine. Bien pétrir la pâte
- 4- Laisser lever la pâte (au moins une heure) tout en le couvrant d'un linge mouillé
- 5- Dégonfler la pâte, pétrir et former votre pain
- 6- Laisser lever la pâte (au moins une heure)
- 7- Allumer votre four à 375
- 8- Cuire 30 minutes

Colle une photo de ton pain fait
avec tes mains!