

RECETTE

Cuisinée avec la farine du moulin Légalé

Pain de blé 85 %

Ingrédients

2 enveloppes de levure
2 c. à table de sucre
12 tasses de farine de blé tamisée à 85 %
4 tasses d'eau ou de lait
2 c. à table de beurre
1 c. à table de sel

Préparation

- 1** Faire dissoudre le levain dans l'eau tiède avec le sucre, puis ajouter le beurre fondu et refroidi.
- 2** Ajouter la moitié de la farine et bien battre.
- 3** Ajouter le sel avec le reste de la farine et pétrir jusqu'à ce qu'une empreinte faite dans la pâte avec le doigt se remplit rapidement.
- 4** Faire doubler de volume à environ 80° degrés F.
- 5** Dans une casserole, laisser lever au double du volume, à peu près pendant 3 heures. (En employant seulement la moitié de la levure, on doit laisser lever le pain à peu près 9 heures.)
- 6** Faire cuire dans un four préchauffé à 400° degrés F., jusqu'à ce que les pains commencent à dorer puis abaisser la température à 350° degrés F. Si vos pains sont d'environ 1 livre, laisser cuire pendant une heure.
- 7** Frotter les pains de beurre en les enlevant des casseroles.

PETIT PLUS

Donne environ 4 pains de grosseur moyenne.

