

Pain de Ménage de Lise

Ingrédients pour 2 pains:

Pour préparer la levure:

7 c à thé rase de levure régulière

1/2 tasse d'eau tiède

1 c. a thé de sucre

Pour faire le pain:

2 tasses d'eau tiède

1 c. a soupe de graisse de canard (ou shortening ou beurre)

2 c. a thé de sucre

2 c. a soupe de sel

6 tasses de farine (4 tasse de blanche et 2 de blé entier si pain brun désiré)

Démarche:

Faire dissoudre le sucre (la demi cuillerée à thé) et la levure dans l'eau tiède; laisser reposer 10-15 minutes. Lorsque la levure a gonfle, la verser dans un grand bol, ajouter 1 tasse d'eau tiède, la graisse, le sucre et le sel. Bien mélanger.

Ajouter graduellement la farine, mélanger jusqu'a l'obtention d'une pâte. Saupoudrer le comptoir d'un peu de farine; y pétrir la pâte au moins 10 minutes. La déposer dans un bol graisse; couvrir d'un saran-wrap graisse.

Laisser lever au double de son volume dans un endroit chaud. Pétrir encore la pâte quelque seconde et la remettre à lever au double de son volume dans un moule a pain graisse, recouvert d'un saran-wrap graisse.

Cuire environ 50 minutes au four a 350oF. Démouler aussitôt cuit. Donne 1 pain de 4.5" x 9"

Pain a la cocotte (selon la recette de Pâte au dessus)

Suivre la recette de pain donnée plus haut, en faisant la 2e levée dans une cocotte T-fale sans poigné enduite d'huile. Faire 3 petits traits peu profonds au dessus de la pâte et mettez la à gonflée. Mettre le couvercle en place et installez le tout dans un endroit tiède. Lorsque la pâte a doublée de volume 30min. à 1 heure environ, posez la cocotte sur le réchaud sans la secouer, et faites cuire à feu aussi doux que possible. Placez un diffuseur sur la flamme s'il vous est impossible de réduire la flamme correctement. La cocotte doit être fermée durant la cuisson laisser échapper la vapeur. Apres 40 min. de cuisson, passez la lame d'un couteau tout autour du pain, retournez le aussi délicatement que possible pour faire dorer le second cote 20 min. Le pain est cuit lorsqu'il rend un son creux quand on le tape. La recette n'est pas compliquée, la réussite demandera un certain temps d'expérience. Bon courage et bon pain !

Bon appétit ! ;-)