



PAIN DE MÉNAGE BLANC

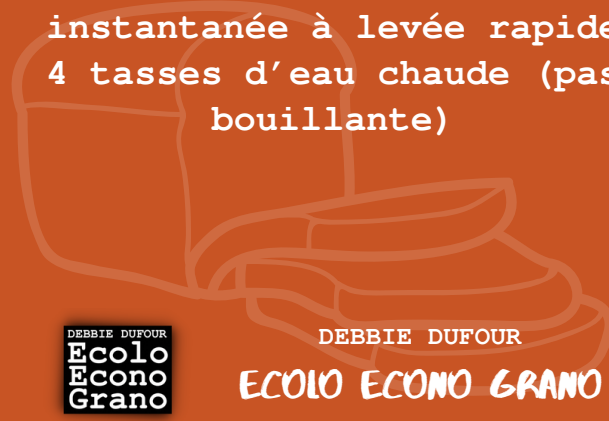
INGREDIENTS

(Pour 2 pains)

6 tasses de farine à pain
(Robin Hood, pain de ménage
blanc)

3 c. à thé de sel

4 c. à thé de levure
instantanée à levée rapide
4 tasses d'eau chaude (pas
bouillante)



DEBBIE DUFOUR
Ecolo
Econo
Grano

DEBBIE DUFOUR

ECOLO ECONO GRANO

MARCHE A SUIVRE

1. Dans un grand bol grand-mère, verser la farine, le sel et la levure. Mélanger à l'aide de la cuillère simple.
2. Ajouter l'eau chaude graduellement en mélangeant avec la cuillère.
3. Il est possible que la préparation ne nécessite pas toute la quantité d'eau, au niveau de la dernière tasse. Arrêter quand tous les ingrédients sont bien incorporés.
4. Quand la pâte colle autour du bol, c'est prêt.
5. Recouvrir d'un linge et mettre au four (éteint!) sur la grille du milieu avec la lumière allumée pour environ 1h.
6. Quand la pâte est très gonflée, déposer sur une surface enfarinée et plier 2x sur elle-même avant de la couper en deux et l'envoyer dans 2 moules à pain (en silicone JAMAIS d'UltraPro pour cette recette) ou dans 2 grands sacs en silicone.
7. Recouvrir de nouveau avec un linge propre et sec (pas humide, sinon il va coller).
8. Remettre au four (éteint!) toujours sur la grille du milieu avec la lumière allumée pendant 1h environ où jusqu'à ce que les pains aient gonflé. Attention de surveiller quelques fois car à cette deuxième levée, les pains peuvent déborder.
9. Quand les pains sont suffisamment gonflés, retirer le linge et allumer le four à 425°F sans sortir les pains. Assurez-vous que ces derniers sont sur la grille du milieu. On ne sort pas les pain pendant la période de pré-chauffage.
10. Cuire pendant 45 minutes. Commencer à calculer dès que le four est allumé.

NOTES

C'est un pain incroyable, autant au goût qu'à la texture! Comme il est sans sucre ni gras, c'est surprenant.

Le 2ième pain peut être conservé au frigo alors que le premier reste sur le comptoir.