

# PAIN DE MÉNAGE



## INGRÉDIENTS

- 1 litre (4 tasses) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de levure instantanée ou 1 sachet
- 405 ml (1 1/2 tasse + 2 c. à soupe) d'eau tiède, environ

## PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs. Creuser un puits au centre. Y verser l'eau, l'incorporer à la cuillère de bois, puis mélanger avec les mains pour former une boule. Pétrir de 5 à 10 minutes.
2. Déposer la pâte dans un grand bol huilé. Couvrir d'un linge propre. Laisser lever dans un endroit tiède 45 minutes. Retirer du bol et pétrir environ 30 secondes.
3. Façonner la pâte en forme de rouleau et la déposer dans un moule à pain beurré de 20 x 10 cm (8 x 4 po). Couvrir d'un linge et laisser lever de nouveau dans un endroit tiède pendant 1 h 10.
4. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Cuire dans le bas du four environ 25 minutes.

Dans une recette, lorsqu'on dit de faire lever une pâte dans un endroit tiède, l'endroit idéal est le four éteint. L'ampoule allumée donnera la chaleur voulue et un bol rempli d'eau

chaude apportera l'humidité souhaitée. Parfois, lorsque le four est occupé, j'utilise aussi le four à micro-ondes. J'y place un bol d'eau chaude et je laisse la porte entrouverte pour permettre à l'ampoule de rester allumée.

Se congèle.