

Annexe 1 : Recette de pain traditionnelle pour cuisinière électrique

Pain au miel

Ingrédients secs

5 tasses de farine (1,5 L)
1/2 tasse de farine (250 ml)
2 c. à thé de sel
1/3 tasse de sucre (75 ml)

Ingrédients humides

2 tasses d'eau (500 ml)
1/3 tasse d'huile (75 ml)

1- Dans un grand bol, mélanger :

- 5 tasses de farine;
- 2 c. à thé de sel;
- 1 sachet de levure instantanée.

2- Mettre de côté la 1/2 tasse de farine.

3- Dans un autre bol, mélanger :

- 1/3 de tasse d'huile (75 ml);
 - 1/3 de tasse de miel (75 ml);
 - 2 tasses d'eau chaude.
- *** L'eau doit être très chaude, soyez très prudents!

4- Incorporer le mélange liquide au mélange solide et mélanger à l'aide d'une cuillère.

5- Pétrir en ajoutant doucement la 1/2 tasse de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et uniforme (env. 5 minutes).

6- Laisser lever 10 minutes.

7- Préparer les moules.

8- Séparer la pâte, enfariner, couvrir et laisser lever pendant 40 minutes.

9- Pendant ce temps :

- Faire un premier nettoyage du comptoir.
- Faire tremper le bol et la cuillère.
- Allumer le four à 350 °F.

10- Découvrir et mettre au four pendant 40 minutes.

11- Pendant ce temps, préparer les sacs.

12- Démouler sur une grille et laisser refroidir.