



Maison Rosalie-Cadron  
1997, rue Notre-Dame  
Lavaltrie (Québec) J5T 1S6

## Recette de pain maison

### Les ingrédients\*

2 tasses de farine  
1½ c. à thé de levure instantanée  
½ c. à thé de sel  
1 tasse d'eau tiède  
½ c. à soupe d'huile végétale

### Les étapes de préparation

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs : la farine, la levure et le sel ;
2. Verser l'eau et humecter à la fourchette en mélangeant les ingrédients ;
3. Poursuivre avec les mains (Enfarinez- les pour éviter que la pâte colle) ;
4. Pétrir la pâte dans le bol en la repliant sur elle-même (environ 15 fois) ;
5. Recouvrir le bol d'un linge humide et laisser reposer la pâte dans un endroit sec et chaud pendant 30 minutes. (Quelques exemples d'endroits : dans un four éteint avec la lumière allumée ; au soleil.)
6. Huiler le moule à pain et y déposer la boule de pâte ;
7. Cuire au four environ 45 mins, à 425°F (ou jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée).

\*Doublez la recette pour une miche complète.

\*\*Peut se faire dans un moule à pain ou dans une poêle en fonte.

