


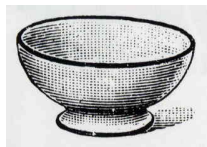
# LE PAIN



## INGRÉDIENTS





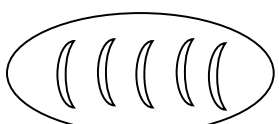

## PRÉPARATION

1		mettre la <b>levure</b> et un peu d' <b>eau</b> dans un verre, bien mélanger
---	--	--

2		mettre tous les ingrédients dans un plat 
---	---	--

3		pétrir vigoureusement et laisser reposer une heure à température ambiante	
---	---	---	---

4		pétrir encore légèrement et laisser reposer une heure à température ambiante	
---	---	--	---

5		donner forme à votre pain, tracer dessus au couteau quelques lignes, mettre au four	
---	---	---	---