



Mélange pain de ménage / Mélange pain rustique

Ingrédients

- 2 ¼ tasses de mélange pain de ménage/pain rustique
- 1 c. à table de sucre brun
- 1 c. à table de levure sèche active
- 4 c. à table d'huile
- 3 gros œufs
- 300ml d'eau tiède (90 °F)
- 1 c. à table de vinaigre de cidre
- 1 c. à thé de sel

Préparation pour four conventionnel

1. Tamiser deux fois la farine, puis mesurer à nouveau.
2. Mettre la farine dans un bol, ajouter la cassonade et mélanger.
3. Verser 1/3 de tasse d'eau tiède (90 F) dans un petit bol et ajouter la levure.
4. Dans un bol, fouetter les œufs avec l'huile, la levure, le sel, le vinaigre et le restant d'eau.
5. Incorporer les ingrédients liquides avec les ingrédients secs et mélanger pour lier.
6. Fouetter au batteur pendant 2 à 3 minutes ou à la main pendant 5 minutes. La pâte sera très épaisse.
7. Au besoin, ajouter 1 c. à table d'eau tiède si la pâte est trop épaisse pour fouetter.
8. Verser dans un moule à pain graissé de 9x5 pouces.
9. Faire lever du double (environ 40 minutes) à l'abri des courants d'air.
10. Préchauffer le four à 350° F (325 F pour un four à convection) et faire cuire pendant 40 minutes.
11. Après 25 minutes, couvrir légèrement d'un papier d'aluminium si la pâte brunit trop vite.
12. Attendre au moins 15 minutes avant de démouler et laisser refroidir avant de trancher.