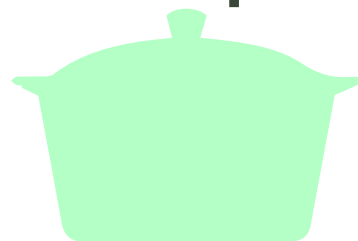




Pain en pot à offrir

Pour préparer le pain:=====

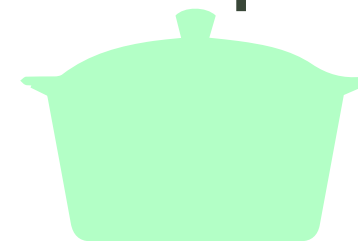
1. Verser le contenu du pot dans un grand bol.
2. Ajouter 1 c. à soupe de vinaigre de cidre et 1 tasse et demi d'eau tiède et bien brasser. Utiliser les mains si nécessaire. Si le mélange est trop sec, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois.
3. Laisser reposer dans un bol huilé dans un lieu tiède et humide pendant 1h30.
4. Sortir, former une boule et laisser reposer pendant 40 minutes, le temps de préchauffer une cocotte de fonte à 450F. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.



Pain en pot à offrir

Pour préparer le pain:=====

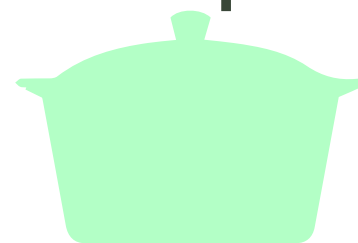
1. Verser le contenu du pot dans un grand bol.
2. Ajouter 1 c. à soupe de vinaigre de cidre et 1 tasse et demi d'eau tiède et bien brasser. Utiliser les mains si nécessaire. Si le mélange est trop sec, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois.
3. Laisser reposer dans un bol huilé dans un lieu tiède et humide pendant 1h30.
4. Sortir, former une boule et laisser reposer pendant 40 minutes, le temps de préchauffer une cocotte de fonte à 450F. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.



Pain en pot à offrir

Pour préparer le pain:=====

1. Verser le contenu du pot dans un grand bol.
2. Ajouter 1 c. à soupe de vinaigre de cidre et 1 tasse et demi d'eau tiède et bien brasser. Utiliser les mains si nécessaire. Si le mélange est trop sec, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois.
3. Laisser reposer dans un bol huilé dans un lieu tiède et humide pendant 1h30.
4. Sortir, former une boule et laisser reposer pendant 40 minutes, le temps de préchauffer une cocotte de fonte à 450F. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.



Pain en pot à offrir

Pour préparer le pain:=====

1. Verser le contenu du pot dans un grand bol.
2. Ajouter 1 c. à soupe de vinaigre de cidre et 1 tasse et demi d'eau tiède et bien brasser. Utiliser les mains si nécessaire. Si le mélange est trop sec, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois.
3. Laisser reposer dans un bol huilé dans un lieu tiède et humide pendant 1h30.
4. Sortir, former une boule et laisser reposer pendant 40 minutes, le temps de préchauffer une cocotte de fonte à 450F. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

