

# Recettes pain

## Pain (~1,4 kg)

Pétrir, laisser lever à couvert 1-3h, façonner,  
(laisser lever à nouveau 1-2 h).  
30-40 minutes à 230°

20-40 g .....levure  
.....(+ 1 pincée de sucre)

1 kg .....farine  
3 cc (16 g) .....sel  
6 dl .....eau tiède / lait

## Tresse (1,5 kg)

1 cube .....levure  
1 cs .....sucre

1 kg .....farine  
3 cc .....sel  
150-170 g ....beurre  
1 .....oeuf  
(+1 jaune pour dorer)  
½ litre .....lait



## Taillaule (~1,4 kg) (2x moule à cake ~28 cm ou gugelhopf...)

Laisser lever à couvert 30 minutes, Façonner (en moule).  
(Laisser lever à nouveau 1-2 heures)  
Dorer au jaune d'oeuf (facultatif). Cuisson 40 minutes à 180°

1 kg .....farine  
2-3 cc .....sel (10-15 g)

40-50g .....levure en cube                      délayer  
dans un bol levure et sucre  
200g .....sucre

4 dl .....lait tiède  
100-200 g .....beurre liquide tiède (faire fondre  
dans le lait chaud)  
2-4 .....oeufs battus  
200g .....raisins secs (que l'on peut faire  
trempier)

## Pâte à gâteau (grande plaque ronde ~30 cm)

Sabler dans une terrine, ajouter les liquides, (laisser reposer à  
couvert au frais 30 minutes)

240 g .....farine  
1 cc .....sel  
120g .....beurre  
1,2 dl .....eau  
1 pc .....oeuf (facultatif)

1kg .....pommes /poires/fruits