

LEVURE "ROYAL"

minutes dans de l'eau tiède. Mettez ensuite tout ce mélange dans un endroit chaud (mais pas trop), après l'avoir bien couvert, et laissez-le ainsi pendant quelques heures. Servez-vous d'un vase assez grand pour que le liquide puisse bien lever.

On peut employer le liquide ci-dessus quatre ou cinq heures après l'avoir préparé, mais pour obtenir les meilleurs résultats il devrait reposer toute une nuit, ou une douzaine d'heures, avant de s'en servir. Il se conservera pendant quinze jours si on le garde dans un endroit modérément frais.

La quantité de levure liquide ci-dessus est suffisante pour faire dix à douze gros pains de ménage délicieux.

Pour faire deux Pains.

Faites tiédir deux pintes de farine, et pétrissez-la avec deux chopines de levure liquide. Mélangez bien comme il faut, puis mettez sur la planche à pâtisserie et pétrissez de nouveau pendant une minute ou deux, c'est-à-dire jusqu'à ce que la pâte soit bien unie et égale. Couvrez et placez dans un endroit modérément chaud (à l'abri des courants d'air) jusqu'à ce que la quantité de pâte soit à peu près doublée. Si la levure liquide a reposé toute une nuit, la pâte du pain devrait être suffisamment levée au bout d'une heure et demie, ou très peu de plus. Pétrissez alors de nouveau et partagez en deux pains. Mettez les pains dans des moules (léchefrites) graissés, couvrez et