

Les sept commandements de Fleischmann

- 1.—La farine et l'eau doivent être soigneusement mélangées.
 - 2.—Faites des pains de petites dimensions et faites bien cuire.
 - 3.—Si le pain n'est pas assez léger et spongieux, laissez vieillir la pâte ; s'il l'est trop, prenez la pâte plus jeune.
 - 4.—Le froid et le sel arrêtent la fermentation ; la chaleur l'active. Vous pouvez donc gouverner la fermentation au moyen de la température et du sel.
 - 5.—Couvrez bien la pâte, afin d'empêcher l'air de former une croûte ; l'air ne pénétrant pas le papier, celui-ci est préférable au linge.
 - 6.—Le pain est prêt pour le four lorsqu'une pression du doigt y laissera une empreinte persistante.
 - 7.—N'OUBLIEZ PAS, si vous préparez la pâte, le soir, pour le lendemain matin, d'employer toujours de l'EAU FROIDE en été et de l'EAU TIEDE en hiver (80° F.).
-

LA FLEUR — Provient de la partie centrale de l'amande.
LE GRU BLANC — Provient de la partie périphérique de l'amande.

LE GRU ROUGE ET LE PETIT SON — Proviennent: 1o De l'épisperme ou enveloppe interne. 2o Du germe, perme ou enveloppe interne. 3o Du germe.

LE GROS SON — Provient de l'enveloppe extérieure.