

LEVURE "ROYAL"

A propos de Farine.

Bien qu'en général il soit bon de suivre les instructions données, il y a cependant des fois où les instructions pourraient être quelque peu changées à cause de l'action variable de différentes sortes de farine. Il arrive souvent que c'est le levain qui est blâmé lorsque le pain n'est pas tout à fait réussi, alors qu'en réalité l'insuccès provient de ce que l'on n'est pas familiarisé avec la sorte de farine employée. Il y a des farines qui montent plus vite que d'autres, de sorte qu'au lieu de laisser lever la pâte pendant un temps déterminé sans tenir compte de la quantité, il est préférable de la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de grosseur sans tenir compte du temps qu'il a fallu pour cela. En agissant ainsi on surmontera les difficultés qui proviennent de la farine.

Un des points les plus importants en faisant le pain est de veiller à ce que la pâte soit maintenue à une température continuellement égale, et de ne jamais la laisser exposée dans un courant d'air. Faites chauffer la farine et le vase dans lequel elle sera pétrie jusqu'à une température d'environ 80 degrés Fahrenheit. Servez-vous d'eau tiède pour cela, car l'excès de chaleur est aussi nuisible au levain que le refroidissement. Ne pétrissez jamais la pâte dans une chambre froide, et ne l'y laissez jamais toute une nuit. Quand la pâte est reposée, enveloppez-la