

LEVURE "ROYAL"

devenue légère, divisez en pains de la forme des moules (léchefrites). Faites cuire dans un four modérément chaud pendant une durée de trois quarts d'heure à une heure.

Une chopine de liquide est employée pour un pain. Ajoutez davantage de liquide et de farine suivant la quantité de pains que vous désirez. Lorsque le temps est froid faites tiédir votre farine, et gardez la pâte dans un endroit chaud pour qu'elle lève. Une bonne chaleur égale est nécessaire pour faire du bon pain. Ne laissez pas refroidir la pâte. Deux ou trois pommes de terre bien écrasées et ajoutées à la pâte amélioreront la qualité du pain, et un peu de Soda "Magic" peut aussi être employé avantageusement.