

LEVURE "ROYAL"

La Recette suivante est imprimée sur
chaque paquet de Pains de Levure
"Royal."

Faites tiédir la farine.

SI l'on se conforme aux instructions,
la Levure "Royal" ne manquera
jamais de faire le pain le plus léger,
le plus blanc et le plus nourrissant.

On peut l'employer de la même
manière que toute autre sorte de
Levure, ou bien de la façon suivante:

Faites tremper un Pain de Levure
"Royal" pendant une demi-heure dans
une chopine d'eau tiède. Ajoutez-y en
remuant assez de farine pour faire une
pâte d'une certaine consistance.
Couvrez et laissez reposer dans un en-
droit chaud pour que la pâte lève. Une
fois qu'elle est légère, ajoutez du sel,
3 chopines d'eau chaude (ou de lait et
d'eau au point d'ébullition) et assez de
farine pour faire une pâte d'une cer-
taine consistance. Battez vivement
pendant 15 minutes (battez, disons-
nous, et non simplement remuez);
laissez reposer de nouveau dans un en-
droit chaud pour qu'elle lève (générale-
ment toute la nuit). Lorsqu'elle est
légère, ajoutez de la farine jusqu'à ce
que la pâte ne colle plus à la planche;
pétrissez comme il faut; mettez dans
un endroit chaud; lorsqu'elle est re-