

Science Ménagère

Recettes utiles

PAIN DE MÉNAGE : Faire dissoudre une galette de levain "Royal" dans une tasse d'eau tiède, mettre dans la chaudière à pain deux cuillerées à table de gros sel, verser dessus une pinte d'eau bouillante et brasser, ajouter une nouvelle pinte d'eau, lorsque le tout est tiède, le levain dissous et la farine tout à la fois, (six pintes de farine). Tourner la manivelle 10 à 15 minutes et laisser lever toute la nuit. Eviter les courants d'air. Le lendemain matin tourner la manivelle et laisser lever de nouveau jusqu'à ce que la chaudière soit pleine. Alors retirer la pâte de la chaudière, la boulanter en morceaux d'une bonne grosseur, la déposer dans une casserole beurrée et laisser lever au double du volume. Finalement faire cuire dans un fourneau chaud.

PAIN BRUN au pétrin mécanique. Voici une méthode pratique et rapide pour faire le pain brun au pétrin.

Le matin dissoudre $1\frac{1}{2}$ rondelle de levain Royal ou 3 carrés de levain Fleishmann dans un peu d'eau, mettre dans la chaudière une pinte de liquide, 1 cuillerée à table de sel, si on l'aime aussi, on peut ajouter du sucre et du saindoux fondu en quantité d'une cuillerée à table. Agiter le tout, ajouter le levain et agiter encore pour effectuer le mélange des diverses choses. Alors, ajouter deux pintes de farine naturelle, blutée à 85%, tourner doucement la manivelle pendant cinq à six minutes, ajouter graduellement une troisième pinte de farine en tournant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, environ vingt minutes ; fermer le pétrin. Laisser lever deux heures et demie à trois heures à une température de 70 à 80 degrés. Après ce temps donner quelques tours à la manivelle et laisser lever quarante à quarante-cinq minutes.

Si on désire un pain bien léger, donner quelques tours de manivelle et laisser lever encore quarante minutes. Avant de retirer la pâte tourner la manivelle afin de former une boule puis la mouler et la mettre dans les casseroles à peu près à moitié, en la manipulant le moins possible. Laisser lever une heure et demie et mettre dans un four modérément chaud.

On conseille après la première cuisson d'enlever le pain des casseroles, de le retourner et de le remettre dans le fourneau quelques minutes afin d'enlever l'humidité. Cette recette donne 4 petits pains d'environ $1\frac{1}{2}$ lb. Pour commencer le pain le soir, diminuer la quantité de levain à un carré.

Recette communément employée chez les cultivateurs pour cuire dans la huche de douze à quinze pains.

La veille de la cuisson la ménagère fait dissoudre deux galettes de levain Royal à l'eau tiède, elle les ajoute ensuite à une pâte consistante qu'elle a fariné avec un pot d'eau tiède et une certaine quantité de farine, puis elle laisse lever jusqu'au soir dans un endroit assez chaud. Alors elle dépose son levain dans sa huche qui contient déjà environ cinquante livres de farine délayée avec de l'eau tiède. (1 pinte d'eau par pain) et du sel en quantité équivalant à une cuillerée à table par pain. A ce mélange elle ajoute son levain, agite le tout puis laisse lever jusqu'au lendemain. Le matin elle boulangue la pâte ayant soin de bien la soulever pour laisser pénétrer l'air, la moule et la dépose dans les casseroles. Quand elle se trouve suffisamment levée, vient la mise au four. La cuisson dure une heure quarante.

GALETTE AU BEURRE.— Faire dissoudre une galette de levain "Royal" dans une tasse d'eau tiède. Mettre dans la chaudière à pain 1-2 de tasse de beurre, 1-3 de tasse graisse, $1\frac{1}{2}$ tasse sucre, 1 cuillerée à table de sel. Verser sur ces ingrédients une chopine de lait bouillant. Brasser le tout enfin de bien dissoudre,