

LEVURE "ROYAL"

laissez-les lever de nouveau jusqu'à ce qu'ils doublent de grosseur, ce qui demandera une heure environ. Si la levure liquide est préparée, disons, à midi, et si l'on désire que la pâte pour le pain soit finie le soir, pour reposer toute la nuit, suivez les mêmes instructions, sauf que la pâte ne devrait pas être divisée en pains avant le matin suivant, pour bien lui donner le temps de lever comme il faut.

Si la levure liquide est préparée la veille, la pâte peut être mise au repos le matin et cuite avant midi. Une pinte de farine et une chopine de levure liquide feront un pain de bonne grosseur. Si la pâte est trop sèche, ajoutez-y un peu plus de levure liquide, ou si elle est trop molle ajoutez-y un peu plus de farine, pour qu'elle ne s'attache pas au moule ou sur la planche.

Pour la Cuisson au four.

Faites chauffer d'abord le four pendant quinze à vingt minutes, très chaud, puis laissez-le refroidir un peu. Laissez cuire le pain pendant une heure ou un peu plus longtemps. Retirez-le des léchefrites aussitôt qu'il est cuit, et recouvrez-le d'une serviette. Si l'on veut que la croûte soit tendre, frottez-la avec du lait ou du beurre fondu, ou si l'on veut qu'elle soit dure, laissez refroidir le pain sans le couvrir. Le pain pourra devenir mou si on le met en place étant encore chaud. Pour que la cuisson soit bien égale il est bon de retourner le moule dans le four au bout d'une demi-heure qu'il y est.