

Recette de pain de Laurie

- 2 tasses de farine (blanche ou blé entier)
- ½ c. thé de sel
- 1 c. table de sucre
- 1 c. table de levure
- ½ tasse d'huile
- Eau tiède (en verser progressivement)

Préchauffer le four à 350F

Pétrir 15 minutes

Attendre 15 minutes

Pétrir pour enlever l'air.

Donner la forme que l'on désire

Cuire 35-45 minutes.