

Pain du Bonheur

ou la grande aventure d'Hermann

Il faut :

1 part de levain offert par un ami

500 g de sucre en poudre

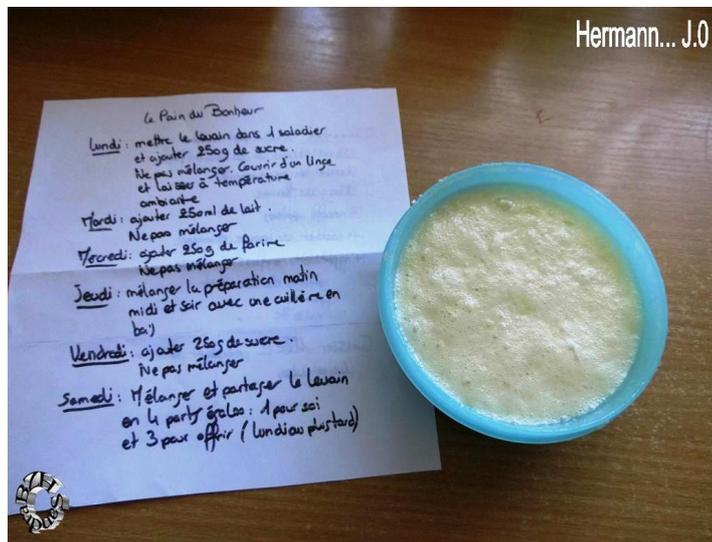
250 g de farine

25 cl de lait

1 saladier

1 torchon

1 cuillère en bois



- Lundi : mettre le levain dans un saladier et ajouter 250 g de sucre.
NE PAS MELANGER. Couvrir d'un torchon et laisser à température ambiante.
- Mardi : ajouter 25 cl de lait. **NE PAS MELANGER.**
- Mercredi : ajouter 250 g de farine. **NE PAS MELANGER.**
- Jeudi : **mélanger la préparation matin, midi et soir, avec une cuillère en bois.**
- Vendredi : ajouter 250 g de sucre. **NE PAS MELANGER.**
- Samedi : **mélanger** et partager le levain obtenu en 4 parts égales : 1 pour soi et 3 pour offrir à la famille ou aux amis et ce, lundi, au plus tard !!!

- Dimanche : à sa propre part, ajouter :
25 cl d'huile neutre ou de beurre fondu - 1 sachet de sucre vanillé - 250 g de farine - 3 œufs entiers - 1 sachet de levure chimique + (au choix) pépites de chocolat, pommes, noisettes, noix, etc.

Mélanger tous les ingrédients avec la part de levain et ajouter la garniture de son choix.

Cuire à four préchauffé (180°C), pendant 40 minutes environ et déguster en famille !!!

