



Pâte à pain (2 grosses, 10 moyennes, 25 individuelles)

Ingrédients :

500gr	farine	14 gr	sel
340 ml	lait	34 gr	sucre
84 gr	beurre	10 gr	levure à levée rapide
1 jaune d'œuf			

Préparation :

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol et faire la fontaine.

Faire chauffer le lait, le sucre et le beurre, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Laisser tiédir jusqu'à ce que le liquide soit à une température de 100F (très important).

Ajouter la levure au lait et bien mélanger.

Verser le lait dans la fontaine de farine et mélanger à l'aide d'une spatule en bois et par la suite avec vos mains, jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et homogène. Pétrir 5 minutes.

Remettre la pâte dans le bol, couvrir d'un linge et laisser celle-ci monter pendant 15 minutes dans un endroit tempéré (le four avec la lumière allumée, fait l'affaire).

Sortir la pâte, la découper selon votre choix et façonner des boudins, puis tresser.

Mettre les tresses sur une plaque de cuisson farinée. Badigeonner les pains avec le jaune d'œuf battu avec un peu de lait. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 350 F, pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

Vinaigrette à l'érable

Ingrédients :

- 1 échalote française
 - 1 c. à soupe moutarde de Dijon
 - 4 c.à soupe sirop d'érable
 - 2 c.à soupe vinaigre de cidre, de vin rouge ou de vin blanc
 - 6 c.à soupe huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation :

Dans un bol commencer à mettre l'échalote hachée, la moutarde et le sirop d'érable.

Ajouter le vinaigre et l'huile puis émulsionner à l'aide d'un fouet. Assaisonner de sel et poivre.