

Pain de ménage canadien

4 tasses de farine tout usage
1 c. soupe de sucre
1 c. à thé de sel
1 sachet de levure instantanée
1 ½ tasse d'eau tiède + 2 c. soupe

Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol. Former un puits, y déposer l'eau et l'incorporer à la cuillère de bois. Pétrir à la main 10 à 12 minutes.

Déposer la pâte dans un bol huilé, recouvrir de pellicule plastique et laisser lever 2 heures à température ambiante.

Après deux heures, retirer du bol et pétrir de nouveau 30 secondes.

Façonner en forme de rouleau, déposer dans un moule beurré et enfourner de 25 à 30 minutes à 350 °F.