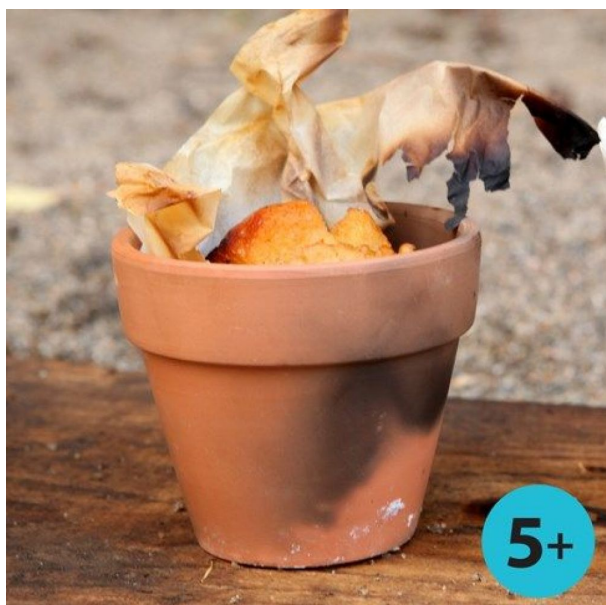




Pain fait sur feu dans un pot de fleurs en terre cuite rouge à bordure

v13429

Cette petite miche de pain est cuite dans un pot de fleurs en terre cuite rouge avec bordure, recouvert de papier sulfurisé et un bout d'aluminium sert de couvercle. Il est placé dans les braises d'un feu de joie.

Comment faire



1 Connaissance de la nature (intelligence naturaliste): Saviez-vous que l'intelligence naturaliste de l'enfant est stimulée lorsqu'il constate l'effet de la chaleur sur la pâte et l'argile?

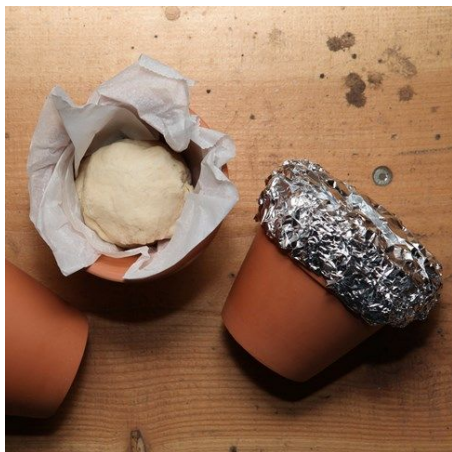


Ingédients 50 g de levure, 5 tasses d'eau, 2 cuillères à café de sel, 2 cuillères à café de sucre, 1/2 tasse d'huile de colza, 600 g de farine de blé, 200 g de farine de blé dur. (Vérifiez la photo du pot de fleurs fini et notez que cette portion suffit pour 15 pots de fleurs).



1. Versez de l'eau dans un large bol et ajoutez de la levure. Ajoutez du sucre, du sel et de l'huile de colza. Remuez et ajoutez de la farine, doucement et en petite quantité. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains ainsi qu'à vos ustensiles de cuisine. Recouvrez le bol d'un torchon humide. Laissez reposer la pâte dans un endroit chaud pendant une heure.





2. Alignez 15 pots en terre cuite avec un bout de papier sulfurisé de 20 x 20 cm. Remplissez chaque pot de pâte jusqu'à la moitié. Faites un couvercle avec du papier d'aluminium pour chaque pot. NB: le trou au fond du pot de fleurs peut être scellé avec une petite boule de feuille d'aluminium.



3. Placez le pot sur les braises du feu de joie et laissez le pain cuire pendant environ 10-15 min.