

### *pain sourdough*

#### **Levain (Starter)**

2 pommes de terre moyennes  
2 tasses d'eau bouillante  
½ c. à thé de sel

1 c. à table de sucre  
1 enveloppe de levure rapide  
2 tasses de farine tout usage,  
tamisée

Cuire les pommes de terre à l'eau salée. Égoutter (garder le liquide) et réduire en purée. Ajouter suffisamment d'eau au liquide pour faire 2 tasses; laisser tiédir, ajouter le sucre et la levure. Laisser reposer environ 10 minutes. Incorporer les pommes de terre. Couvrir d'un linge et laisser reposer 2 à 3 jours dans un endroit chaud, en brassant de temps à autre. Lorsque la préparation a une odeur légèrement sure, y ajouter la farine en brassant jusqu'à ce que lisse. Couvrir et laisser reposer toute une nuit dans un endroit chaud. Le lendemain, mesurer la quantité requise et réfrigérer le reste.

#### **Pain**

2 tasses de levain  
1 c. à table de sucre  
1 c. à thé de sel

3 c. à table de gras fondu  
2½ à 3 tasses de farine à tout  
usage

Verser le levain dans un grand bol. Ajouter sucre, sel, gras et assez de farine pour obtenir une pâte molle, non collante. Renverser sur une planche légèrement farinée et pétrir 10 minutes. Placer dans un bol graissé et badigeonner de gras. Couvrir et laisser lever au double du volume (environ 1 heure) dans un endroit chaud (85°F). Enfoncer le poing dans la pâte, pétrir 2 minutes et laisser lever de nouveau. Enfoncer le poing dans la pâte, renverser sur une planche et façonner en pain. Placer dans un moule à pain beurré (9 pouces × 5) et badigeonner de gras. Couvrir et laisser lever au double du volume (environ 1 heure). Cuire à 450°F, 15 minutes; réduire la chaleur à 375°F et continuer la cuisson jusqu'à ce que doré (30 à 40 minutes). *Quantité: 1 pain.*

*Pour préparer du levain additionnel*—La veille, ajouter au reste de levain, en battant, 1 tasse d'eau de pommes de terre et 1 tasse de farine. Couvrir et laisser reposer toute la nuit dans un endroit chaud. Faire le pain tel qu'indiqué plus haut. (S'il ne reste que 2 ou 3 c. à table de levain ajouter 1 c. à table d'eau et 1 c. à table de farine le premier jour; le lendemain, ¼ tasse d'eau et ¼ tasse de farine et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment de levain).

*Pour garder le levain au chaud, le prospecteur de mines du Nord le portait sur lui; c'est pourquoi le prospecteur lui-même fut appelé «sourdough».*



## *pain au gruau d'avoine*

2 tasses de lait chaud  
2 c. à table de beurre  
1 c. à table de sel  
½ tasse de mélasse  
1 c. à thé de sucre

½ tasse d'eau tiède  
1 enveloppe de levure rapide  
2 tasses de gruau d'avoine  
5 tasses de farine tout usage,  
tamisée

Mêler les 4 premiers ingrédients et laisser tiédir. Dissoudre le sucre dans l'eau tiède, saupoudrer de levure et laisser reposer 10 minutes. Ajouter la levure au lait, incorporer le gruau. Ajouter 3 tasses de farine et battre jusqu'à ce que lisse. Continuer de battre en ajoutant assez de farine pour obtenir une pâte qui ne colle pas au bol. Renverser sur une planche légèrement farinée et pétrir 10 minutes. Placer dans un bol graissé et badigeonner de gras. Couvrir et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) dans un endroit chaud (85°F). Diviser en deux, couvrir et laisser reposer 10 minutes. Façonner en pains et placer dans des moules beurrés (9 pouces × 5). Badigeonner de gras, couvrir et laisser lever au double du volume (1½ à 2 heures). Cuire à 375°F, 40 à 45 minutes. *Quantité: 2 pains.*

