



El erchète de ch'pain d'épiches

250 g ed frène

50 g ed bure

2 louches ed mié

1 touillète ed bicarbonate ed soude

1 touillète ed sé

125 g ed chuke

1 vère ed lait

1 grosse touillète ed cannelle

1/2 paquet ed levure

Aprétage:

Touiller el frène, ch'chuke, ch'sé, el cannelle, ch'bicarbonate et pi el levure din in saladier.

Faire fonde ch'bure et pi ch'mié, ajouter les douchemint din ch' saladier.

Ajouter ch'lait tout douchemint.

Touiller avec éne louche in bos en tornant toudis din l'meme sin.

Vercher din in meule à gätiau buré.

Faire cuire (160°, thermostat 5) pindant inviron 45 minutes.

Laicher arfrodin in molé edvant ed démouler et pi attinde que ch'gätiau i soit frod pou l'minger.

Boène panchie !



El erchète de ch'pain d'épiches

250 g ed frène

50 g ed bure

2 louches ed mié

1 touillète ed bicarbonate ed soude

1 touillète ed sé

125 g ed chuke

1 vère ed lait

1 grosse touillète ed cannelle

1/2 paquet ed levure

Aprétage:

Touiller el frène, ch'chuke, ch'sé, el cannelle, ch'bicarbonate et pi el levure din in saladier.

Faire fonde ch'bure et pi ch'mié, ajouter les douchemint din ch' saladier.

Ajouter ch'lait tout douchemint.

Touiller avec éne louche in bos en tornant toudis din l'meme sin.

Vercher din in meule à gätiau buré.

Faire cuire (160°, thermostat 5) pindant inviron 45 minutes.

Laicher arfrodin in molé edvant ed démouler et pi attinde que ch'gätiau i soit frod pou l'minger.

Boène panchie !