

RECETTE DE PAIN BANIQUE

Temps de préparation : 15 minutes

Rendement : La recette complète donne 10 galettes individuelles de pain banique

Temps de cuisson au four : 40 minutes

Matériel (pour chaque groupe de 5 élèves)

- Des tasses et des cuillères à mesurer pour les ingrédients secs (pour la farine, le sel et la poudre à pâte)
- Deux tasses à mesurer pour les ingrédients liquides (pour l'huile et le lait)
- Un pinceau à pâtisserie
- Du papier parchemin
- Une plaque à biscuits
- Un grand bol
- Des cuillères à mélanger
- Un pot vide sur lequel est écrit « Amour de grand-mère »

Ingrédients

	Recette complète (donne 10 galettes individuelles de pain banique)	Demi-recette (donne 5 galettes individuelles de pain banique)
Farine tout usage	5 ½ tasses (1 375 ml)	
Sel	1 c. à thé (5 ml)	
Poudre à pâte	4 c. à thé (20 ml)	
Huile végétale	½ tasse (125 ml)	
Lait	2 ¼ tasses (560 ml)	
Lait (pour badigeonner le dessus après la cuisson)	1 c. à soupe (15 ml)	

Instructions (pour une demi-recette)

1. Avec l'aide de l'enseignant(e), préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Tapiser la plaque à biscuits de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, ajouter la farine, le sel et la poudre à pâte, ainsi qu'une pincée d'amour de grand-mère, puis bien mélanger.
4. Creuser un puits dans les ingrédients secs et le remplir d'une partie de l'huile et du lait. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Ajouter le reste de l'huile et du lait, et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte souple se forme. Il pourrait être nécessaire d'ajouter de la farine si la pâte est trop collante.
5. Pétrir doucement jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
6. Diviser la pâte en 5 galettes égales. Aplatis chaque boule pour former des galettes de 3 po (7,5 cm) de diamètre.
7. Déposer les galettes aplaties sur la plaque recouverte de papier parchemin et faire cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus des petits pains soit bien doré.
8. Lorsque les pains baniques sont cuits, les retirer du four et badigeonner le dessus de lait.



Voir la page 2 : Imprimez cette recette pour que vos élèves l'apportent à la maison.

PAIN BANIQUE

Temps de préparation : 15 minutes

Rendement : 10 galettes individuelles
de pain banique

Temps de cuisson au four : 40 minutes

Ingrédients :

- 5 ½ tasses (1 375 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale
- 2 ¼ tasses (560 ml) de lait
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait (pour badigeonner le dessus après la cuisson)



Instructions :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, ajouter la farine, le sel et la poudre à pâte, puis bien mélanger.
4. Creuser un puits dans les ingrédients secs et le remplir d'une partie de l'huile et du lait. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Ajouter le reste de l'huile et du lait, et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte souple se forme. Il pourrait être nécessaire d'ajouter de la farine si la pâte est trop collante.
5. Pétrir doucement jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
6. Diviser la pâte en 10 galettes égales. Aplatir chaque boule pour former des galettes de 3 po (7,5 cm) de diamètre.
7. Déposer les galettes aplaties sur les plaques recouvertes de papier parchemin et faire cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus des petits pains soit bien doré.
8. Lorsque les pains baniques sont cuits, les retirer du four et badigeonner le dessus de lait.

PAIN BANIQUE

Temps de préparation : 15 minutes

Rendement : 10 galettes individuelles
de pain banique

Temps de cuisson au four : 40 minutes

Ingrédients :

- 5 ½ tasses (1 375 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale
- 2 ¼ tasses (560 ml) de lait
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait (pour badigeonner le dessus après la cuisson)



Instructions :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, ajouter la farine, le sel et la poudre à pâte, puis bien mélanger.
4. Creuser un puits dans les ingrédients secs et le remplir d'une partie de l'huile et du lait. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Ajouter le reste de l'huile et du lait, et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte souple se forme. Il pourrait être nécessaire d'ajouter de la farine si la pâte est trop collante.
5. Pétrir doucement jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
6. Diviser la pâte en 10 galettes égales. Aplatir chaque boule pour former des galettes de 3 po (7,5 cm) de diamètre.
7. Déposer les galettes aplaties sur les plaques recouvertes de papier parchemin et faire cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus des petits pains soit bien doré.
8. Lorsque les pains baniques sont cuits, les retirer du four et badigeonner le dessus de lait.