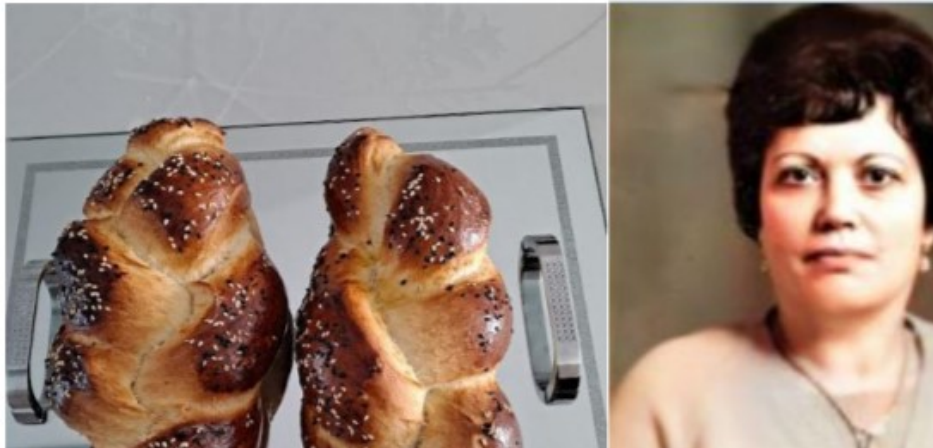


PAIN JUIF ORANAIS REALISE PAR NELLY AYACHE

AVEC LA RECETTE DE SA MAMAN FELICIE ABOU (photo)



INGREDIENTS

1kg de farine

20 cl d'huile

3 oeufs

compléter avec de l'eau pour arriver à 65 cl de liquide (huile, oeufs, eau)

40 g de levure boulangère

80 g de sucre

Mettre tous les ingrédients en commençant par les liquides

1 c à soupe de sel à la fin pas avec la levure

Malaxer ou mettre dans le robot

laisser lever au moins 1h

Dégazer la pâte

Former les pains, les laisser lever 10 min,

Enduire de jaune d'oeufs, on peut aussi mettre des sésames

Faire cuire, en mettant dans le four un plat avec de l'eau

bon appetit

on peut également faire des pains individuels pour les fêtes