



El erchète de ch'pain d'épiches

250 g ed frène	125 g ed chuke
50 g ed bure	1 vère ed lait
2 louches ed mié	1 grosse touillète ed cannelle
1 touillète ed bicarbonate ed soude	1/2 paquet ed levure
1 touillète ed sé	

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 gatieu buré.

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

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



El erchète de ch'pain d'épiches

250 g ed frène	125 g ed chuke
50 g ed bure	1 vère ed lait
2 louches ed mié	1 grosse touillète ed cannelle
1 touillète ed bicarbonate ed soude	1/2 paquet ed levure
1 touillète ed sé	

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 gatieu buré.

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

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

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

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