

Pains sans Levain de Gilles Serviteur

- **3 tasses de lait (On peut changer 1 tasse de lait pour de la crème pour un meilleur goût et une meilleure texture)**
- **½ tasse d'huile**
- **1 œuf**
- **4 cuillerées à soupe de miel**
- **Une pincée de sel**
- Mélanger les ingrédients si dessus.
- Ensuite incorporer **5 tasses de farine blanche et 1 tasses de farine brune.**
- Bien mélanger et pétrir avec les mains
- Mettre de la farine sur une surface plane et rouler la pâte (pour une épaisseur d'environ 1 cm)
- prendre un emporte pièce ou une tasse à l'envers et faire des galettes (Mettre de la farine sur le tour de la tasse)
- Mettre au four de 15 à 20 min. à 350. Sortir quand les bords commencent tout juste à dorer.