

Pain aux baies de genévrier



175 ml de lait,
1 cuillère à thé de sel,
15 g de beurre
8 g de levure déshydratée
2 ¼ tasses de farine blanche,
175 ml d'eau bouillante
2 cuillères à soupe d'oignon finement haché
2 cuillères à soupe de baies de genévrier finement hachées

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Faites-y fondre le sel et le beurre, en mélangeant.

Faites gonfler la levure déshydratée ordinaire dans de l'eau tiède selon les instructions, incorporez l'eau dans la farine, puis le lait et enfin l'oignon et les baies de genévrier.

La pâte doit être onctueuse.

Couvrez-la et laissez-la monter pendant environ 1 heure dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Battez-la ensuite énergiquement, puis disposez-la sur une plaque graissée d'environ 20 cm de large.

Cuisez au four préchauffé à température moyenne, pendant environ 1 heure.

Déguster encore chaud avec du beurre ou des compotes de fruits sauvages.