



PAIN ÉPICÉ À LA BIÈRE

(8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de :

-1 bouteille de bière de 341 ml

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser de papier parchemin une plaque à biscuits. Dans un grand bol, verser le contenu du pot. Incorporer la bière et mélanger. Déposer la boule de pâte telle quelle sur la plaque préparée. Cuire au four de 35 à 38 min. Dans un moule à pain : de 40 à 45 min, dans des moules à muffins : de 25 à 30 min. Vaporiser le moule de votre choix d'un enduit anti-adhésif.

Ce pain peut être congelé et il se conserve trois mois.

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

SPICY BEER BREAD

(8-10 servings)

You will need:

-1 (341 ml.) bottle of beer

Pre-heat oven at 375°F (190°C). Line a cookie sheet with parchment paper. In a large bowl, pour content of jar. Incorporate beer and with the use of a spatula blend well. Place ball of dough, as is, on the baking sheet. Bake for 35-38 min. If a bread pan is used' bake for 40-45 min. If a muffin pan is used, bake for 25-30 min. Spray the pan of your choice with a no-stick cooking spray.

This bread can be kept frozen for up to 3 months.

How to make the bread? Visit www.potsdefolie.com (video section)