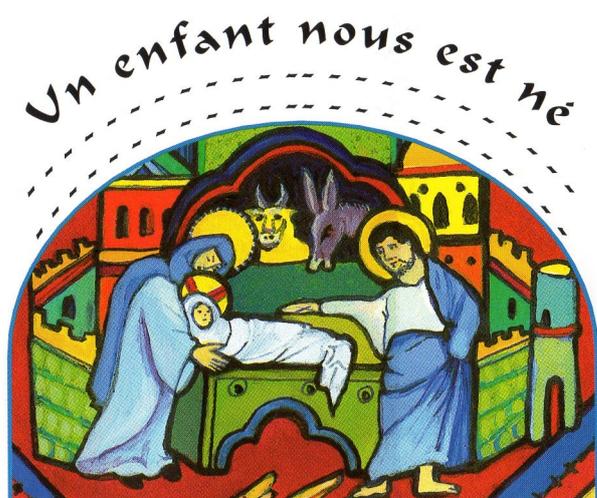


*Comme Joseph a donné du pain à ses frères,
Comme Joseph a nourri Jésus,
Tu es invité à faire du pain
Avec la farine de ce petit sachet
Et à le partager avec quelqu'un.*

Recette du pain

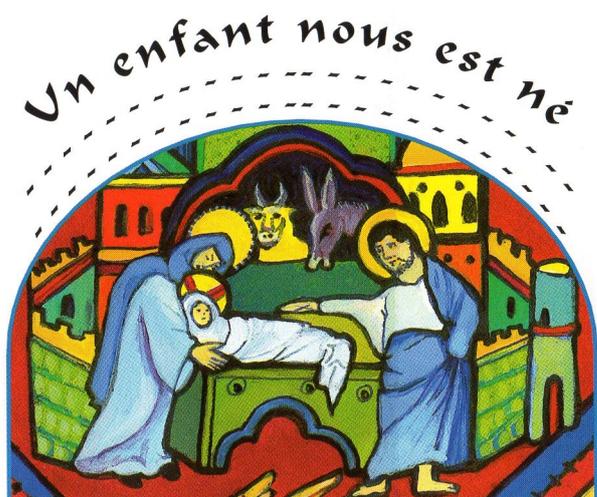
- 800 grammes de farine blanche
 - 1 sachet de levure boulanger
 - 3 cuillères à café de sel
 - 1/2 litre d'eau
-
- Mélanger farine et levure
 - Faire une fontaine, mettre sel et eau
 - Pétrir, couvrir, laisser lever
 - Mettre dans un moule beurré et fariné
 - Cuire à 200° environ 40 minutes.



*Comme Joseph a donné du pain à ses frères,
Comme Joseph a nourri Jésus,
Tu es invité à faire du pain
Avec la farine de ce petit sachet
Et à le partager avec quelqu'un.*

Recette du pain

- 800 grammes de farine blanche
 - 1 sachet de levure boulanger
 - 3 cuillères à café de sel
 - 1/2 litre d'eau
-
- Mélanger farine et levure
 - Faire une fontaine, mettre sel et eau
 - Pétrir, couvrir, laisser lever
 - Mettre dans un moule beurré et fariné
 - Cuire à 200° environ 40 minutes.



*Comme Joseph a donné du pain à ses frères,
Comme Joseph a nourri Jésus,
Tu es invité à faire du pain
Avec la farine de ce petit sachet
Et à le partager avec quelqu'un.*

Recette du pain

- 800 grammes de farine blanche
 - 1 sachet de levure boulanger
 - 3 cuillères à café de sel
 - 1/2 litre d'eau
-
- Mélanger farine et levure
 - Faire une fontaine, mettre sel et eau
 - Pétrir, couvrir, laisser lever
 - Mettre dans un moule beurré et fariné
 - Cuire à 200° environ 40 minutes.

