

*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.

