

# Le fameux pain au petit lait de yogourt

## Pain au petit lait de yogourt (nature)

375 gr de farine (3 tasses)  
2 gr de levure (1/2 c. à thé)  
6 gr. de sel (1 ½ c. à thé)  
350 ml de petit lait ou d'eau

## Pain au petit lait de yogourt (canneberge et noix)

375 gr de farine (3 tasses)  
2 gr de levure (1/2 c. à thé)  
6 gr de sucre (1 ½ c. à thé)  
2 gr de sel  
350 ml de petit lait ou d'eau  
½ tasse de canneberges séchées  
¼ tasse de noix de Grenoble hachées  
½ à 1 c. à thé de cannelle

Chauffer le petit lait à 100 degrés fahrenheit

Mélanger la farine, la levure et le sel (et les canneberges, la cannelle et les noix)

Ajouter le petit lait et mélanger. Le mélange sera collant et c'est ce qu'on veut. Ne pas trop mélanger.

Ajouter la pâte au Instant Pot. Fermer le couvercle.

Mettre 3h en mode yogourt.

Retirer la pâte du Instant Pot et mettre sur une planche ou une assiette légèrement farinée.

Mettre un linge à vaisselle propre sur la pâte et laisser reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer un chaudron en fonte à 500 degrés.

Après 30 minutes, baisser le four à 400 degrés.

Ajouter la pâte au chaudron.

Cuire couvert durant 25 minutes.

Ensuite, cuire 20 minutes découvert.



Adapté de : <https://thisoldgal.com/instant-pot-no-knead-bread/>