

LOU PASTIS BOURRIT

Ta 4 grans garfès, que caou :

Hari : 1,5 kilo	Saou : 30 g
Levure de boulangerie : 30 g	Lèyt : 1 béyre é miey
Burre : 375 g	Adops : rhum pernod, banille
Sucre : 450 g	(én bastoun ou en poudre)
Ouéous : 9	

Butins :

U cubéte mouyéne taou bourridé é u cabéde ta coubri
U gran cubéte ou un meytot ta ha la paste é un bieilh linço ta coubri.

Coum ha :

Permè travailh :

Lou bourridé : ha founde la levure déns la lèyt douce, mescla dap 300 g dé hari (1/5), 2 ouéous, u pinçade de saou .

Décha paousa aquèt bourridé, coubert de la cabéde ta nou pas que préni ni èrt frés, ni ré, dus ores ou denco qué lou déssus que hèssi arelhotes. Que diout gounfla de miétat.

En aquet téms ha founde lou burre.

Ségoun travailh : bate lous ouéous tche damouren én mouléte dap la saou. Mesclai finemén lou sucre. Béssaï lou bourridé, lou burre plan moutch é lous adops. Mescla. En amara hica la hari tche damoure. Amara tout amasse dap agugne. La paste qué diout esta lisse.

Trabalha aquère paste u boune paouse. A la man d'abort, én ha moulinét (bira lous pugnés l'un sus l'aout) é aroun balha èrt én matcha la paste : préne lé dap las dus mans, lhéba lé é yéta le aou houn dou butin. Que héra boulhes.

E gaousérat chuca-p lous dits entaus nétéya ?

Coubri dap lou linço ta que l'èrt né la bédi pas é decha le pouya déns un éndret escalourit très ou coate ores mey.

Trésau travailh : crouchi la paste : passaï las mans dehéns.

Plégna lous moules aous très carts (3/4). Coubri dap lou linço é décha esla encoère dus ores a l'assès.

Lou cose : Méte a cose déns un hour caout mé pas bourrién. Coan la paste ne s'estaque pas mey aou coutèt, que soun couéits.

Taous présenta qu'ous podent pintra dap sucre moullat encoère touts caouts ou arrousaous dap surcre proube. *Bién solide aquère paste qu'és pot tournéya dap un « robot moderne » se n'at un a pourtade de man.*