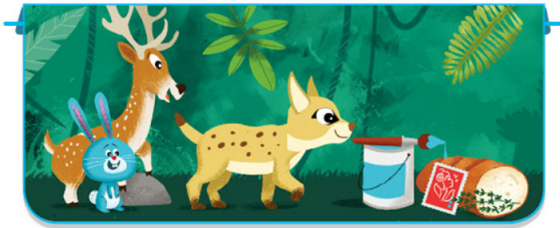


Les sons « in » et « un »



v <u>im</u>	b <u>in</u>	t <u>ain</u>	d <u>aim</u>	pr <u>yn</u>	fr <u>ein</u>
p <u>ym</u>	l <u>un</u>	v <u>um</u>	gr <u>ain</u>	fl <u>im</u>	m <u>im</u>
t <u>im</u>	ce <u>in</u>	f <u>um</u>	ry <u>nx</u>	s <u>yn</u>	r <u>in</u>
l <u>un</u>	te <u>in</u>	qu <u>in</u>	ma <u>in</u>	cy <u>m</u>	t <u>in</u>

<u>un</u>	l <u>un</u> di	br <u>un</u>	chac <u>un</u>	empr <u>un</u> ter
t <u>ain</u>	é <u>ain</u>	cert <u>ain</u>	chât <u>ain</u>	loint <u>ain</u>
<u>ym</u>	th <u>ym</u>	t <u>ym</u> pan	cy <u>m</u> bale	oly <u>m</u> pique
<u>in</u> s	<u>in</u> stant	<u>in</u> struire	<u>in</u> stable	<u>in</u> staller

- 9 1 - Mélange les dix pincées de sel et la farine.
- 21 2 - Dans une timbale, dissous le levain avec un peu d'eau tiède.
- 35 3 - Mets la farine et le levain dans un saladier, ajoute l'eau. Malaxe à
- 37 la main.
- 46 4 - Etale la pâte, plie-la en quatre plusieurs fois.
- 59 5 - Installe la pâte dans un récipient, recouvre-la d'un linge et laisse
- 62 reposer une heure.
- 71 6 - Pétris la pâte en la repliant sur elle-même.
- 83 7 - Fais cinq ou six boules de pain. Laisse-les reposer une demi-
- 84 heure.
- 92 8 - Mets au four pendant 12 à 15 minutes.