

# Lo pan de mèl

Ingredients.

375 g de farina  
200 g de mèl  
100 g de sucre  
75 ml d'òli  
10 ml d'anís verd en podra  
2 iranges  
1 paquet de levadura  
de burre per los motles

Raspar las iranges dins un saladièr. Las preissar : cal obténer 20 ml de chuc (se pòt completar amb d'aiga). Versar l'anís vers sus los zestes d'irange.  
Versar lo chuc d'irange bolhissent dins lo saladièr e cobrir pendent 10 mn.

Pendent aquestas detz minutas :

Pesar los 375 g. de farina, e ajustar lo paquet de levadura.  
Pesar los 100 g de sucre, los 200 g. de mèl e los versar dins un bòl.  
Mesurar los 75 ml d'òli.  
Onchar e farinar lo motle.

Quand las dètz minutas son passadas :

versar dins lo saladièr lo sucre e lo mèl. Mesclar amb lo restant per far fondre lo sucre. Versar dins lo robot electric.  
Ajustar l'òli, e sarrar lo robot, puèi lo far virar en ajustant la farina a cha pauc, pendent una minuta.

Se pòt ara versar dins lo plat e enfornar, a 165 ° per 1h25 (+ 10mn a forn atudat).