

Le pain du partage

Je m'interroge

Après sa résurrection, Jésus visite ses disciples. Le reconnaître n'est pas évident pour eux ! La Résurrection est tellement incroyable. Il faut du temps pour y croire. C'était vrai pour les apôtres, c'est vrai aussi pour les croyants de tous les temps. Et donc, pour nous aujourd'hui. Jésus est vivant, nous le croyons, mais petit à petit, car la foi, "ça" grandit !

La première étape pour croire que Jésus est vivant est de partager du temps avec lui et avec les autres croyants. Comme à la messe du dimanche : c'est un repas que l'on partage avec du pain et du vin. Mais ai-je compris qu'aller à la messe, c'est aussi pour écouter et être tout proche de Jésus ressuscité ?

Je fabrique du pain

Jésus a choisi le pain comme aliment central des repas partagés avec ses disciples. C'est aussi l'un des aliments les plus mangés dans le monde. Il y a des dizaines de recettes de pain. Le plus souvent, il se partage autour d'un repas, en famille ou entre amis.

La recette du pain :

Ingrédients :

- 500 gr de farine T45
- 300 ml d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 cuillères à café de sel

Recette :

- Dans un verre, j'émiette la levure de boulanger, puis je la mélange avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.
- Dans le bol d'un robot muni d'un crochet pétrin, je mets la farine, la levure et l'eau. Je laisse pétrir environ 15 minutes. Si nécessaire, je rajoute de l'eau ou de la farine. Après 15 minutes, j'ajoute le sel et je continue le pétrissage pendant 15 minutes.
- Sans robot, à la main : dans un saladier, je mets la farine, la levure et l'eau. Je pétris à la main environ 15 minutes. J'ajoute le sel et je continue le pétrissage pendant 15 minutes.
- Je laisse la pâte dans le saladier. Je recouvre le saladier d'un torchon propre et je laisse reposer la pâte pendant 2h00 à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.
- Après repos, sur un plan de travail fariné, je pétris la pâte à la main. Puis je forme une boule de pain.
- Sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, je dépose le pain et je laisse à nouveau reposer pendant 50 minutes.
- Je fais préchauffer le four à 250°C.

- Une fois reposé, avec une paire de ciseaux, je dessine des traits sur le haut du pain et je saupoudre de farine.
 - J'enfourne le pain et j'ajoute un verre d'eau pour que le pain soit croustillant.
- Je laisse cuire environ 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré.

Je prie

Le pain croustillant que c'est bon !
On le partage et on se l'offre
en famille et entre amis.
Merci, Seigneur,
d'avoir choisi le pain
comme signe de ta présence
et de ton amour
au milieu de nous.
Tu es notre ami,
tu es de notre famille !
Apprends-nous à partager
et à offrir
ce que nous sommes
à tous ceux
que nous rencontrons.
Amen.