

Pain blanc à sandwich

- La meilleure recette de pain blanc à sandwich (Facile à faire!)



PRÉPARATION
1H45

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
2H10

PORTION
1

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à thé et 3/4 de levure à pain (ou 1 paquet + 1/2 cuillère à thé)
- 3 tasses (750 ml) de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile végétale
- 1 cuillère à thé et demie de sel

Préparation :

1. Mélanger l'eau chaude, le sucre et la levure. Bien mélanger et laisser reposer pendant 10 minutes afin de laisser le temps à la levure d'agir.
2. Ajouter ce mélange dans le bol de votre mélangeur. Activer le mélangeur et ajouter l'huile, le sel et la farine (une tasse à la fois) jusqu'à ce que vous obtenir une pâte.
3. Continuer à mélanger pendant quelques minutes jusqu'à ce que le pain ne soit plus collant, puis un autre 3 à 4 minutes par la suite.
4. Transférer dans un bol et couvrir d'un linge à vaisselle. Laisser doubler la pâte pendant 1 heure et demie dans un endroit chaud.
5. Dégonfler la pâte avec votre poing, former un pain de forme ovale et transférer dans un moule à pain. Laisser reposer une deuxième fois, pendant environ 1 heure.
6. Faire cuire dans un four préchauffer à 350 °F (176 °C) pendant 25 minutes.
7. Bon appétit!

Quelques trucs pour faire son pain :

- **5 astuces essentiels pour faire des bons pains!**

“ *Vous aimez faire votre pain maison? Aujourd’hui, un pain à sandwich avec très peu d’ingrédients et super facile à faire! Miam :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)