Pain ménage de nos grands-mères

- La meilleure recette de pain ménage de nos grands-mères!



PRÉPARATION 2H30 CUISSON

TEMPS TOTAL 3H05 PORTIONS 2

Ingrédients:

- 2 tasses et demie (625 ml) d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe de levure active sèche
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 6 tasses (1500 ml) de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de sel
- 1/4 de tasse (58 g) de beurre ramolli

Préparation:

- 1. Verser 1/2 tasse d'eau chaude dans un grand bol. Ajouter la levure et le sucre. Laissez reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la levure réagisse. Si elle ne le fait pas, jeter et aller acheter de la nouvelle levure.
- 2. Ajouter le restant d'eau et la moitié de la farine. Bien mélanger.
- 3. Ajouter le restant de la farine, le sel et le beurre. Battre avec votre mélangeur ou le faire à la main.
- 4. Pétrir pendant environ 8 minutes. Former une boule. Remettre dans le bol.
- 5. Couvrir et attendre 1 heure et demie, jusqu'à ce que ça ait doublé de grosseur.
- 6. Bien graisser 2 moules à pains de 4 x 8.
- 7. Dégonfler la pâte avec votre poing et pétrir à nouveau pendant quelques minutes.
- 8. Mettre dans les moules. Couvrir et faire lever pendant une autre heure.
- 9. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Mettre la grille au milieu.
- 10. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes. Laissez reposer.
- 11. Et voilà! Mangez le premier et le deuxième se congèle très bien 🙂

Notes sur la levure :

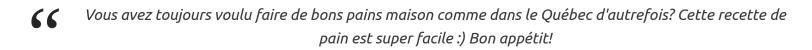
Vous pouvez remplacer la levure traditionnelle par de la levure instantanée.

Si vous voulez utiliser de la levure fraîche, cela vous prendra 2 cuillères à soupe et demi.

Quelques trucs pour faire son pain :

• Cinq astuces essentiels pour faire des bons pains!





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