

Pain hamburger maison

- Les meilleurs petits pains hamburger maison (facile)



Ingrédients :

- 1 œuf, battu
- 3 tasses et demie (875 ml) de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 2 cuillères à soupe de levure instantanée
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) + 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1/3 de tasse (85 ml) d'huile végétale

Préparation :

1. Tapissez deux plaques à cuisson (qui ont des rebords) d'une feuille de papier parchemin. Vaporiser de l'huile.
2. Dans un grand bol, battez votre œuf avec une fourchette.
3. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger avec une cuillère de bois. Si la pâte est très collante ou liquide, ajouter un peu de farine jusqu'à ce que la pâte soit belle.
4. Saupoudrez un peu de farine sur votre surface de travail et pétrissez la pâte pendant environ 5 minutes.
5. Utilisez un couteau pour couper votre pâte en 9 morceaux identiques.
6. Rouler chaque morceau en boule.
7. Placez les boules sur les plaques à cuisson, avec suffisamment d'espace entre chaque.

8. Placez un linge à vaisselle propre par dessus et laissez reposer pendant une dizaine de minutes pour faire lever la pâte.
9. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
10. Faites cuire sur la grille du centre pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
11. Laissez refroidir.
12. Vous pouvez manger ou congeler.

“ *Si jamais vous décidez de manger les meilleurs hamburgers au monde, ça va vous prendre absolument des bons pains maison! C'est une façon vraiment facile et franchement économique de les faire. Bon appétit!*

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

