

5 astuces pour faire des bons pains

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



1) La préparation

- Utilisez un bol suffisamment gros et une cuillère en bois robuste.
- Ajoutez *graduellement* la farine à votre préparation, soit environ 1/2 tasse à la fois.
- Graissez les moules avec une matière grasse non salée, car le sel fera brunir votre pain.

2) La levure

- La croissance de la levure est stimulée par les températures chaudes. Réchauffez donc votre bol avec de l'eau chaude avant de mélanger la pâte.
- La fraîcheur de la levure peut jouer sur votre pain. Si la date d'expiration approche, faites dissoudre la levure dans 1/2 tasse d'eau tiède et 1 cuillère à thé de sucre. Au bout de 5 minutes, si la levure est encore fraîche, le mélange fera des bulles.

3) La levée

- Créez un environnement humide en faisant bouillir une tasse d'eau au micro-ondes. Ajoutez ensuite votre pâte à lever dans le micro-ondes (en le gardant éteint) près du bol d'eau bouillante.

4) La cuisson

- Si vous souhaitez obtenir une croûte plus tendre, badigeonnez le dessus du pain avec du beurre fondu.
- Pour s'assurer d'une cuisson uniforme, placez les pains au centre de la grille du four.
- Dès la cuisson terminée, retirez les pains des moules et les laissez refroidir à l'écart de tout courant d'air.

5) La conservation

- Lorsque votre pain est complètement refroidi, rangez-le dans un sac en vous assurant de retirer complètement l'air.
- Au moment de décongeler, laissez le pain dans son emballage jusqu'à ce qu'il soit complètement dégelé.

“

Préparer du pain maison est beaucoup plus simple que vous le croyez. Ces 5 astuces vous permettra assurément d'en faire des succulents!

Merci d'imprimer mon astuce! Passez le message que vous l'avez pris sur MeilleursTrucs.com :)