

Pain ménage de nos grands-mères

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



PRÉPARATION
2H30

CUISSON
35 MIN

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 😊

“ Vous avez toujours voulu faire de bons pains maison comme dans le Québec d'autrefois? Cette recette de pain est super facile :) Bon appétit!

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