

Petites baguettes de pains

- Les petites baguettes de pains maison (sans machine) sont absolument parfaites!



PORTIONS
12

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) + 2 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 cuillère à thé et quart de levure sèche active
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 tasses (750 ml) de farine
- 1 cuillère à thé et demie de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale

Garniture de beurre à l'ail :

- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail

Préparation :

1. Mesurer l'eau chaude avec une tasse à mesurer. Ajouter la levure et 1 cuillère à thé de sucre et mélanger jusqu'à ce que la levure se dissout. Laissez reposer pour 10 minutes.
2. Dans le bol de votre mélangeur électrique, ajouter le mélange de levure, le restant de sucre, 1 tasse et demie (375 ml) de farine, le sel et l'huile végétale. Mélanger.
3. Ajouter le restant de la farine et pétrissez pendant 7 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajouter 1/4 de tasse de farine au besoin.
4. Transférer la pâte dans un grand bol, bien graissé, et couvrir. Laissez reposer pendant environ 1 heure et demie jusqu'à ce que la pâte double en grosseur.

5. Aplatir la pâte et couper en 12 morceaux égaux. Rouler chaque morceau en une petite baguette de 9 pouces.
6. Transférer sur une plaque à cuisson bien huilée. Couvrir et laisser reposer une autre heure.
7. Faites préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
8. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes.
9. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la garniture.
10. Badigeonner les pains du beurre à l'ail pendant qu'ils sont encore chauds.
11. Servir chaud.
12. Se conserve quelques jours dans un contenant hermétique ou un sac à pain!

“ *Les meilleurs petits pains baguettes maison dorés au beurre à l'ail sont super faciles à faire et ça ne nécessite aucun équipement particulier. Parfait pour servir en entrée :)*

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