

PETITS PAINS 30 MINUTES

Ingrédients : pour 12 petits pains

- 1 tasse + 2 c. à soupe (280 ml) d'eau tiède
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (22 g) de levure rapide sèche
- ¼ tasse (50 g) de sucre (mis 2 c. à soupe de miel/46 g que j'ai fait réchauffer très légèrement au micro-ondes pour qu'il soit plus liquide)
- 1 œuf
- ½ c. à thé de sel
- 3 ½ tasses (490 g) de farine

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dans le bol du mélangeur sur socle (ou simplement dans un bol), verser l'eau, l'huile, la levure et le sucre (*miel*). Bien mélanger.
3. Ajouter 2 tasses (280 g) de farine, le sel et l'œuf et mélanger pendant quelques minutes avec le crochet (ou pétrir vigoureusement avec les mains).
4. Ajouter ensuite le reste de la farine, ½ tasse (70 g) à la fois, jusqu'à ce que ce soit bien incorporé. (*J'ai pétri quelques 2-3 minutes*)
5. Façonner 12 boules avec la pâte (*j'ai pesé*). Les déposer côte à côte dans un moule rectangulaire graissé de 9 x 13 (23 X 33 cm). Laisser reposer 10 minutes.
6. Cuire au four jusqu'à ce que le dessus des pains soit doré, environ 15 minutes.

Source : Recette de maman

<https://recettedemaman.com/recette-10725.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 27 juillet 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/07/petits-pains-30-minutes.html>