

Petits pains

Versatiles, idéal pour burgers ou accompagner ton spag.

Ingredients

- 1 oeuf battu
- 3 1/2 tasses (975 ml) de farine
- 1/4 tasse (65 ml) de sucre
- 2 c. à soupe de levure instantanée
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) + 2 c. à soupe d'eau chaude
- 1/3 tasse (85 ml) d'huile végétale

Préparation

1. Préparer 2 plaques à cuisson et 2 tapis anti-adhésifs.
2. Dans un bol grand-mère, battre l'oeuf avec un fouet.
3. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger avec une cuillère. Si la pâte est trop collante ou liquide, ajouter un peu de farine, jusqu'à ce que la pâte soit belle.
4. Saupoudrer un peu de farine sur ta surface de travail et pétrir la pâte environ 5 minutes.
5. Couper la pâte en 9 morceaux identiques.
6. Rouler chaque morceau en boule et placer chaque boule sur les tapis de cuisson avec suffisamment d'espace entre chacune.
7. Placer un linge à vaisselle propre par-dessus et laisser reposer pendant une dizaine de minutes pour faire lever la pâte.
8. Préchauffer le four à 425°F (220°C).
9. Faire cuire sur la grille du centre pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

