

Pain Irlandais |

Recette pour 1 pain

Description

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter des raisins secs, des canneberges, des flocons d'avoine ou du fromage et du bacon pour plus de gourmandise.

Vous pouvez aussi faire moitié farine de blé entier moitié farine blanche pour un meilleur facteur nutrition.

Il est possible de diviser la pâte en 12 afin de réaliser de plus petits pains.

Laissez votre pâte 10/12 min dehors avant de l'enfourner cela permettra à la levure chimique de jouer son rôle.

Ingrédients

Pâte à pain soda

- 500 Gr Farine
- 1 Cuil. à soupe Bicarbonate de soude
- 10 Gr Sel
- 350 Ml Baveurre
- 1 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pâte et cuisson

Dans un gros bol, mélanger tous les ingrédients secs.

Dans un autre bol, mélanger le babeurre et l'oeuf.

Incorporer les ingrédients humides au mix sec. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Poser la pâte sur le comptoir et pétrir pour quelques minutes. Faire une boule, la déposer sur une plaque de cuisson avec papier parchemin. Faire une croix avec un couteau sur le haut de la pâte.

Cuire 30-35 minutes à 400F.

Bon appétit!