

PAIN HAMBURGER LARGE

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2012-10-13

Temps de Préparation; 10 Minutes.

Temps de Cuisson; 30 to 35 Minutes.

FAIT 6 GROS PAIN HAMBURGER

INGRÉDIENTS SEC:

- 2 ½ Tasses de Farine tout usage. (Non blanchie)
- 2 ½ Tasses de Farine a blé entier.
- 2 C.A. Thé de Sel.
- 1 C.A. Soupe de Poudre d'ail.
- ½ C.A. Thé d'Origan.
- 2 C.A. Thé d'assaisonnement Italien.

Mélanger les ingrédients ci hauts dans un grand bol et placer de côté pour l'instant.

INGRÉDIENTS TREMPES:

- 2 ½ Tasse d'eau chaude du robinet (environ 110 Degré F.)
- 2 C.A. Thé de Sucre Blanc.
- 1 Enveloppe de Levure Instantanée Fleischmann

NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTION sur L'enveloppe A LA PLACE SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI BAS.

Utiliser l'eau chaude du robinet de 110 a 115 degré F. Et utiliser seulement 1 tasse de cette eau chaude pour mélanger la levure et le sucre. Bien mélanger et laisser de cote pour 10 minutes. Puis y rajouter le reste de l'eau chaude (1 ½ tasse), mélanger et vider dans le centre des ingrédients sec. Mélanger la farine graduellement au liquide du centre avec une grande spatule, Et finir de mélanger avec les mains tout en repliant la Farine sur elle même pendant 10 a 15 Minutes.

La farine devrait être assez collante sur vos doigts et un peut sur la surface de préparation. Ne pas rajouter trop de farine. Couvrir avec un linge humide ou un papier cellophane et laisser lever pendant 45 minutes dans un endroits chaud et sans courant d'air.

J'utilise la technique des deux bols, puisque j'aime bien garder ma place a basse température donc il ferai trop froid pour faire du pain. Pour cela j'utilise un plus grand bol ou j'y mets de l'eau chaude du robinet environ a l'a moitié du bol puis je dépose l'autre bol plus petit qui contient la boule de pain par dessus l'eau chaude du grand bol et je couvre le tout d'un linge humide.

Après 45 minutes, transféré la pâte sur une Surface légèrement fariné. Rouler la pâte sur elle même avec vos mains puis allonger avec un rouleau a pâte a un pouce d'épaisseur et 5 pouces de large sans trop manier la pâte. Puis couper la pâte avec une forme ronde de 5 pouces de diamètre et mettez un peut de farine sur les côté. Ou si vous n'avez rien qui as 5 pouces de diamètre, séparer la Pâte en six partie égales et les aplatir avec les mains et les rouler Au rouleaux jusqu'a obtenir des pains de 5 pouces de diamètres.



Transféré les pains sur une panne de caisson préalablement recouvert de papier parchemin. Espacer les pains de 1 ½ pouces d'espaces.

Préparé ¼ de tasse de Lait mélanger avec 1 C.A. Thé de sucre Blanc.
Brosser les pains avec un pinceau a pâtisserie.

Laisser les pains doubler de grosseur dans un endroit chaud et sans courant d'air pour environ 45 Minutes. Il n'est pas nécessaire de les couvrir.

Pré chauffer le four a 375 F. et cuire les pains pour de 30 to 35 Minutes sur la grille du milieu.

Je place deux plat a tarte en aluminium au fond du four et je les remplis d'eau chaude au ¾ pour élevé l'humidité du four durant la cuisson du pain.



Après 35 minutes de cuisson les pains devrais être bien doré et prêt a sortir du four.

Enlever les pains et les placer sur une grille pour les laisser refroidir a la température de la pièce pendant aux moins 30 minutes avant de les couper en deux puis laisser refroidir pour un autre 15 minutes.

Après que les pains sont bien refroidis, soit placer les pains dans un grand sac pour le congélateur ou les envelopper individuellement avec du papier cellophane.

Ces pains Hamburger seront assez rigide pour y insérer n'importe quoi entre eux mais seront aussi très léger et tendre au goûter et la mie vas fondre dans la bouche tout en laissant un très bon goût pour finir. Ce seront sûrement les meilleur pains Hamburger que vous n'aurez jamais goûter.

BON APPÉTIT.

