



Mettez-vous au travail avec la meilleure inspiration pour réaliser votre pain

Un pain de votre propre pâte

Boulangier agréablement ensemble ne doit pas être difficile. C'est surtout apaisant et peu coûteux et vous avez la chance d'essayer une fois quelque chose de complètement nouveau. Nous avons rassemblé pour vous les meilleurs pains de toutes les formes et de toutes les régions. Plaisir garanti pendant le weekend ou les vacances.

Conseils pour les meilleurs pains

Avant de commencer à préparer vos propres pains, nous aimerions vous donner les conseils suivants:

- Vérifiez toujours la date de péremption de votre levure. Vieille levure = pain plat.
- Faire du pain ne se fait pas dans la précipitation. Prenez votre temps et laissez reposer votre pâte suffisamment longtemps.
- Humidifiez vos mains avant de commencer à pétrir.
- Badigeonnez avec de l'eau pour une croûte croustillante, de l'œuf pour une croûte dorée et douce et un peu de beurre après la cuisson pour une croûte super moelleuse.

[Avez-vous encore besoin de quelques conseils de conservation pour garder votre pain frais longtemps? Vous les trouvez ici.](#)



3x Pain traditionnel

Commencez à faire votre pain quotidien. Ci-dessous, vous trouvez trois délicieuses recettes avec et sans levure pour servir un délicieux pain frais à la maison.



Plats d'accompagnement

Pain gris



Plats d'accompagnement

Autre

Pain rapide sans levure



Plats d'accompagnement

Autre

[Pain tressés croustillants](#)

3x Pain pour toutes les fines bouches

Trouvez-vous que le pain “normal” est ennuyeux? Ou en êtes-vous simplement fatigué? Donnez une touche spécial à votre pain quotidien en ajoutant un ingrédient supplémentaire.



Plats d'accompagnement

[Pain aux pommes avec des cornflakes](#)



Autre

[Pain au spéculoos aux amandes](#)



Autre

[Pain à l'orange et aux noisettes](#)

3x Pain d'au-delà des frontières

Préférez-vous essayer quelque chose de différent? Ou souhaitez-vous vous inspirer d'un autre pays? Nous avons déjà rassemblé pour vous notre top 3!



Plats d'accompagnement

[Pane di levante aux épices](#)



Plats d'accompagnement
Autre

[Ciabattini au romarin](#)



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

[Foccacia en tresse](#)

3x Pain avec un coin en moins

Avez-vous entretemps pris goût à la boulangerie? Pourquoi ne pas essayer les recettes ci-dessous:



Plats d'accompagnement

Autre

[Pain plat avec tzatziki](#)



Plats d'accompagnement

Faire soi-même des pains pita



Plats d'accompagnement

Pains naan maison

3x Boulangerie approuvée par les kids

Avec les enfants aussi vous pouvez vous y mettre à boulanger. Ils se régaleront certainement de ces recettes.



Autre

[Pain aux pommes, noix et raisins secs](#)



Desserts

[Pudding au pain avec banane et chocolat](#)



Autre

[Pain perdu au fromage crémeux et aux fru...](#)

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous aussi encore des conseils ou une question concernant le pain 'fait maison'? Faites-le nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
