Pâte à pain à hamburger

500g de farine 25 cl de lait à température ambiante 100g d'huile d'huile d'olive 1 œuf 1/2 cube de levure de boulanger 10g de sucre (environ une cuiller à soupe) 5g de sel + 1 jaune d'œuf battu et 1 cuiller à soupe d'eau pour dorer les pains

From

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/ - Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles

Permanent link:

 $https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger?rev=159267071-le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger?rev=159267071-le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger?rev=159267071-le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger?rev=159267071-le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger?rev=159267071-le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pain-hamburger?rev=159267071-le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_cuisine:prepar$

Last update: Saturday 20 June 2020 16:31

