

Comment préparer un pain simple au microonde

Coécrit par **Craig Watson**

Références

 Télécharger l'article

Dans cet article

Articles en r

Vous pouvez
ingrédients
sucre. Il est
temps néce

nes
eau sans
pter le

PUBLICITÉ

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :



Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services



Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil



En savoir plus

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

Ne pas consentir

Autoriser

[Gérer vos préférences](#)

Ingrédients

5 c. à

Entre

1 c. à

Entre

2 c. à

1 œuf

1 c. à c. de vanille (facultatif)

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :

-  Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services
-  Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

1 Mélange
ménagè
d'amandes,
si vous le so
et d'un taux
recette ^[1].

- Si po
farine

wikiHow

e farine
e la farine
e ménagère
une cuisson
si changer la

es que la

wiki

pain de « gonfler » en augmentant son volume. N'en mettez pas trop car la pâte pourrait gonfler et déborder ^[3]. La vanille est facultative, elle n'aura aucun effet sur la durée de la cuisson, mais elle peut donner un petit gout sucré agréable au pain.

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :

-  Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services
-  Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

3 Ajoutez
d'import
attention de

 wiki
pas
e. Faites

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :

-  Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services
-  Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

4 Ajoutez
de vach
pain plus rich
qu'un bloc.

 wiki
préférez :
onnera un
ne fasse

5 Ajoutez 2 c. à s. d'eau. Une fois de plus, sa fonction principale du lait est d'humidifier la pâte pour que la farine ne fasse qu'un bloc. Si vous ne mettez pas d'eau, le pain sera trop sec. Mélangez l'eau au reste des ingrédients.

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :

-  Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services
-  Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.



huile
ction
ez compte

charger l'article



6 Ajoutez
végétale
principale es
qu'une huile

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ

Partie
2 **Fai**

massez la fermeture et essayez de repérer l'humidité. Laissez-la pendant deux à cinq minutes ou jusqu'à ce que vous puissiez tirer dessus sans qu'elle se désintègre.

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :

-  Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services
-  Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.



2 Donnez
forme de
vous devez v
couteau sur

a pâte une
pourquoi
X au

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :

-  Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services
-  Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.



en verre
mbreux
que le plat
microonde,
C'est l'idéal



prêt à manger. Une fois arrivée à une hauteur, vérifiez de temps en temps la pâte pour vous assurer qu'elle n'est pas crue et qu'elle ne déborde pas. Si elle commence à avoir l'air sèche, à se décomposer ou à se rider, vous l'avez complètement desséchée ! Découpez et servez le pain.

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :



Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services



Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

5 Bon, on

PUBLICITÉ

Conseils

- Utilisez un
- pas termin
- Essayez d
- chocolat e
- cuire pend

cuisson n'est

s. de

ignet. Faites

Avertissements

- Ne mettez pas trop de lait ou d'eau. La pâte pourrait sinon avoir du mal à tenir. Si vous en mettiez trop, vous pourriez rajouter de la farine pour compenser.

pain. Ainsi, les recettes de pain au microonde utilisent plutôt de la levure chimique pour le faire gonfler ^[5]. Lorsque vous le préparez au microonde, le pain ne forme pas de croûte brune. Il va aussi gonfler plus qu'au four, ce qui va causer un problème de texture : celle-ci pourrait ne pas être régulière à cause de la chute de poches de gaz qui apparaissent lorsque la pâte gonfle. La recette pour faire du pain au microonde n'est pas la même que celle qui permet de faire du pain traditionnel.

wikiHows

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :



Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services



Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

Comment faire de la

Comment cuire des p

Comment cuisiner de

Comment préparer un glaçage sans sucre glace

Comment faire cuire un steak de thon

Comment

préparer une eau au citron

Comment

faire cuire des pâtes au microonde

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :



Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services



Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

1. ↑ <http://joy>

2. ↑ <http://wt>

3. ↑ <http://ch>

4. ↑ <http://ww>

5. ↑ <http://ww>

Référence

À propos de ce wikiHow

Coécrit par:
Craig Watson
Boulangier

de Baked Cravings, une boulangerie située à New York qui propose des produits sans noix. Fort de huit ans d'expérience, il s'est spécialisé dans la création de produits de boulangerie de haute qualité sans noix. Baked Cravings a reçu le prix « The Best of Manhattan ». Craig est titulaire d'une licence en comptabilité de New Jersey City University et d'un master en administration des affaires (marketing) de l'université de Wilmington. Cet article a été consulté 19 706 fois.

Catégories: [Recettes](#)

Autres langues

[Anglais](#)

[Espagnol](#)

[Italien](#)

[Russe](#)

[Portugais](#)

[Imprimer](#)

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :



Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services



Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.

Comment préparer un pain simple au microond

Accueil

À propos de wikiHow

Expert(es)

Contactez nous

Plan du site

Termes et conditions

Politique de confidentialité

wikiHow

wikiHow demande votre consentement pour utiliser vos données à caractère personnel dans les cas suivants :



Publicités et contenu personnalisés, mesure de performance des publicités et du contenu, études d'audience et développement de services



Stocker et/ou accéder à des informations sur un appareil

Vos données à caractère personnel seront traitées, et les informations liées à votre appareil (cookies, identifiants uniques et autres types de données) pourront être stockées et consultées par [138 fournisseur\(s\) TCF](#) et [67 partenaires publicitaires](#), ainsi que partagées avec eux, ou utilisées spécifiquement par ce site ou cette application.

Certains fournisseurs sont susceptibles de traiter vos données à caractère personnel selon le principe de l'intérêt légitime. Vous pouvez vous y opposer en gérant vos options ci-dessous. Cliquez sur le lien en bas de cette page pour gérer ou retirer votre consentement des paramètres de confidentialité et des cookies.