

PAIN D'ÉPICE

Les Ingrédients

- > 500GR DE PRÉPARATION POUR PAIN D'ÉPICE
 - > 300GR D'EAU CHAUDE (50° C ENVIRON)
 - > 250GR DE MIEL
-

La Recette

MÉLANGEZ LE MIEL AVEC L'EAU CHAUDE DANS UN SALADIER, PUIS AJOUTEZ LA FARINE POUR PAIN D'ÉPICE, MÉLANGEZ JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGÈNE, ET VERSEZ LA PÂTE DANS UN MOULE. ENFOURNEZ PENDANT 1H À 150° C POUR UNE COULEUR CARAMEL BLOND OU 1H À 200° C POUR UNE COULEUR CARAMEL FONCÉ, LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

COMPOSITION : FARINE DE GRUAU, FARINE DE SEIGLE T170, SUCRE, POUDRE DE BEURRE, POUDRE DE LAIT ENTIER, POUDRE À LEVER, POUDRE D'ORANGE, ÉPICES SEL, E415. PRODUITS ALLERGÈNES

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76