

# Pain d'épices maison

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 32 min

Ingrédients pour 4 pains :

- 170 g de miel d'acacia
- 130 g de miel d'oranger
- 120 g de sucre de canne roux (cassonade)
- 145 g de farine semi complète T110
- 160 g de farine T45
- 145 g de lait entier
- 3 c. à c. d'épices pains d'épices
- 3 c. à c. de cannelle en poudre
- 40 g d'écorces d'oranges confites
- 3 petits œufs entiers (160 g)
- 20 g de levure chimique

Placer les empreintes 4/4 sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 180°C. Dans le bol, chauffer les miels et le sucre roux pendant 1 minute 30 à 50°C à la vitesse 3. Ajouter les farines, le lait entier, les œufs, les épices à pains d'épices, la cannelle en poudre, les écorces d'oranges confites et la levure. Mélanger 1 minute 30 sec à la vitesse progressive 3 à 6. Déverrouiller le bol et ôter le couvercle. Faire redescendre la masse à la spatule, refermer le bol et mélanger à nouveau 30 secondes à la vitesse 6. Verser dans les empreintes 4/4. Enfourner 30 minutes à 180°C.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Miels, sucre roux	1 min 30	50 °C	3	
	Farines, lait entier, œufs, épices, cannelle, écorces d'oranges confites, levure.	1 min		3-6	
 	Descendre la masse à la spatule	30 sec		6	

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)