

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LA FAMILLE MENUS PROPOS EN PAIN D'ÉPICE

La recette : pour ~25 pains d'épices (d'une hauteur entre 11,5 cm et 14 cm)

400g préparation pain d'épices* - 100g farine T.55 - 180g miel liquide toutes fleurs liquide - 6cl d'eau - 2 jaunes d'oeufs - le zeste d'une orange râpé - le zeste d'un citron râpé -

1er jour : mélanger les 2 farines et le miel tiédi dans un saladier ou cul de poule. Recouvrir au contact de film alimentaire. À garder à température ambiante.

3ème jour : dans la cuve du mixeur muni du couteau, y verser le mélange des 2 farines. Ajouter les 2 jaunes d'oeufs, les zestes des agrumes et l'eau. Mixer.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte sur 3mm d'épaisseur. Découper les formes à l'aide des emporte-pièces. Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Passer chaque forme au pinceau avec du lait. Placer les amandes selon l'inspiration, appuyer avec la paume de la main. Enfourner et cuire 8 à 10 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr