

PAIN D'EPICES (1/2)

Les ingrédients



T 55

Farine T55
120 g

Lait
80 g

Miel
110 g

Beurre 40g

Zestes
d'orange 1 cc



Sucre roux
40g

Mélange 4
épices 1 cc

Extrait de
vanille 1cc

1/2 cc

1/2 cc

Ustensiles



**2 saladiers
(dont un en verre)**

cuiller

Cuillère à
café

bol

moule

four électrique



micro-ondes

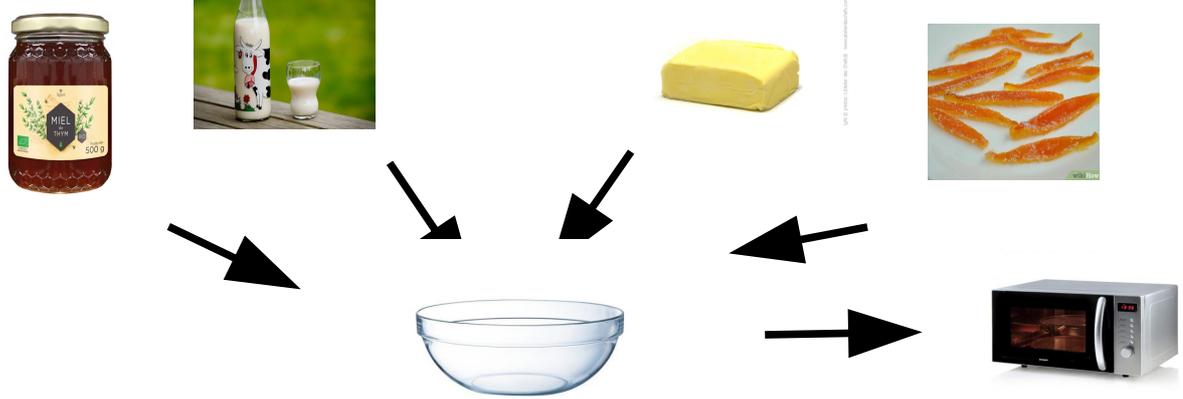


balance électronique



verre doseur

1



Verser dans le saladier en verre le lait, le miel, le beurre et le zeste d'orange. Mélanger puis chauffer la préparation au micro_ondes en la sortant et la mélangeant régulièrement.

2



Dans le second saladier, mélanger la farine, le sucre, épices, l'extrait de vanille, le bicarbonate de soude et chimique. Puis creuser un puits au milieu des ingrédients secs.

les 4
la levure

3



Verser la préparation liquide en 3 fois dans le puits des ingrédients secs en mélangeant le tout à chaque ajout.

4



Verser la préparation dans le moule puis enfourner 1 h à 160 °C

