THE J.M. SMUCKER Co

Pain au lait à l'asiatiquePain au lait à l'asiatique

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	40 mins	12	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 ml) d’eau
- 3 c. à table (45 ml) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) d’eau chaude
- 2 1/4 c. à thé (12 ml) de levure sèche active
- 1 1/2 c. à thé (7 ml de sel
- 1 c. à table (15 ml) de beurre
- 2/3 tasse (150 ml) de lait condensé sucré Eagle Brand®, type au choix
- 3 1/4 tasses (800 ml) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 1 œuf, battu
- 2 c. à table (30 ml) de sucre turbiné naturel SUCRE À L’ÉTAT BRUTMC, facultati

Directions

Step 2:

Combiner 1/2 tasse (125 ml) d’eau avec 3 c. à table (45 ml) de farine dans une petite casserole. Faire cuire sur feu moyen en remuant continuellement jusqu’à épaississement. Retirer du feu. Laisser tiédir.

Step 4:

Dissoudre 1 c. à thé (5 ml) de sucre dans 1/2 tasse (125 ml) d’eau chaude dans le grand bol du batteur électrique. Y saupoudrer la levure et laisser reposer 10 minutes ou jusqu’à la formation d’une mousse. Ajouter le sel, le beurre, le lait condensé sucré et le roux. Mélanger jusqu’à ce que ce soit lié. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine et battre à vitesse élevée jusqu’à la formation d’une pâte molle. Si la pâte est trop molle pour se tenir, ajouter de la farine, 1 c. à table (15 ml) à la fois. La pâte sera très collante.

Step 5:

Déposer la pâte dans un grand bol graissé et la tourner afin d’en graisser tous les côtés. Couvrir d’une pellicule de plastique et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu’au double du volume. Graisser un moule à pain de 8 1/2 po x 4 1/2 po (2 L).

Step 6:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et la diviser en 3 boules. Déposer les boules dans le moule préparé. Couvrir lâchement d’une pellicule de plastique et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure ou jusqu’au double du volume. Badigeonner d’un œuf battu et saupoudrer de sucre turbiné si désiré.

Step 7:

Préchauffer le four à 400 °F (220 °C). Faire cuire 20 minutes, baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que la température intérieure atteigne 190 °F (88 °C). Couvrir d’un papier d’aluminium si le pain devient trop doré.

Images

