



THE J.M. SMUCKER CO.

Pain de Pâques aromatisé à l'orange

Quantité: 2 miches

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- Pain:
 - 2 (30 ml) c. à table de levure sèche active
 - 1/2 (125 ml) tasse de sucre granulé
 - 2 (10 ml) c. à thé de sel
 - 6 (1, 5 à 1, 7 l) à 7 tasses de farine à pain Premier Choix blanc de ménage Robin Hood®
 - 1 3/4 (425 ml) tasse de lait chaud (248 °F/120 °C)
 - 4 œufs légèrement battus
 - 1/2 (125 ml) tasse de beurre fondu
 - 1 (15 ml) c. à table de zeste d'orange
- Glaçage:
 - 1 ½ (375 ml) tasse de sucre glace
 - 2 à 3 c. (30 à 45 ml) de jus d'orange

Directions

Step 1:

Mélangier la levure, le sucre, le sel et 2 tasses (500 ml) de farine dans un grand bol à l'aide d'un fouet ou dans le bol du mélangeur électrique muni d'un crochet à pâte. Ajouter le lait chaud, les œufs, le beurre et le zeste d'orange. Mélangier jusqu'à homogénéité, environ 3 minutes. Ajouter le reste de la farine, ½ tasse (125 ml) à la fois (la quantité totale de farine ne sera peut-être pas requise) en mélangeant jusqu'à ce que la pâte soit trop dure pour être mélangée à la main ou, si un mélangeur électrique est utilisé, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Ajouter juste assez de farine pour obtenir une pâte lisse. Pétrir la pâte 10 minutes à la main ou 5 minutes au mélangeur électrique.

Step 2:

Déposer la pâte dans un bol huilé et la rouler afin de l'enrober d'huile. Couvrir d'une pellicule de plastique. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 à 1 ½ heures).

Step 3:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et la diviser en deux. Diviser chaque moitié en trois et rouler chaque morceau en cordons de 14 po (36 cm) de long. Tresser 3 cordons ensemble et déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique huilée et laisser lever pendant 60 minutes ou jusqu'au double du volume.

Step 4:

Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la température intérieure atteigne 190 °F (88 °C). Pour un seul gros pain, faire cuire de 50 à 60 minutes.

Step 5:

Glaçage : mélanger le sucre glace et le jus d'orange. Verser en filet sur le pain chaud.

Images

