THE J.M. SMUCKER Co

Petits pains sucrés aux baies fraîches

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	30 mins	12	N/A

Ingredients

- **Pâte sucrée:**
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau chaude
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de levure sèche active
- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix, chaud (mais pas bouillant)
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau chaude
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1 œuf
- 4-4 1/4 tasses (1 L - 1050 mL) de farine à pain Premier choix Blanc de ménage Robin Hood®

  Robin Hood® Best for Bread Homestyle White Flour

- **Garniture:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 2 1/2 tasses (625 mL) de petits fruits assortis (fraises, mûres, framboises, bleuets)
- **Garniture:**
- 3 c. à table (45 mL) natural turbinado sugar
- 1/2 tasse (125 mL) **Eagle Brand®** de lait condensé sucré

Directions

Step 1:

Pâte sucrée : Dissoudre le sucre dans l'eau dans le grand bol du batteur électrique. Saupoudrer la levure et laisser reposer pendant 10 minutes ou jusqu'à la formation d'une mousse. Entre-temps, combiner le lait chaud, le beurre, le sucre, le sel et l'eau. Mélanger et laisser fondre le beurre. Ajouter au mélange de levure mousseuse avec l'œuf et mélanger pour combiner.

Step 2:

Incorporer 1 1/2 tasse (375 ml) de farine en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter graduellement le reste de la farine jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme.

Step 3:

Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir la pâte, en ajoutant de la farine si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit lisse, élastique et non collante (environ 10 minutes).

Step 4:

Déposer dans un bol légèrement graissé. Tourner la pâte pour en graisser le dessus. Couvrir d'une pellicule plastique et d'un linge de vaisselle.

Step 5:

Laisser lever dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 °- 29 °C) jusqu'au double du volume (60 - 70 minutes).

Step 6:

Vaporiser un moule de 9 po x 13 po d'aérosol végétal.

Step 7:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. La retourner sur une planche légèrement farinée. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser reposer pendant 10 minutes.

Step 8:

Abaisser la pâte en un rectangle de 11 po x 17 po (27 cm x 43 cm). Étaler le beurre ramolli sur la pâte et saupoudrer de sucre en laissant un espace de 1 po (2,5 cm) autour des bords. Garnir de fruits frais.

Step 9:

Rouler serré, en commençant par le côté long, et pincer les bords ensemble pour sceller. À l'aide d'un couteau dentelé bien aiguisé, couper soigneusement en 9 rouleaux

Step 10:

Placer les rouleaux dans le moule préparé, en laissant de l'espace entre eux pour la levée. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés, environ 1 heure. Saupoudrer de sucre turbiné.

Step 11:

Préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Faire cuire dans le four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés et que la température interne atteigne 190 °C (88 °). Retirer du four et arroser immédiatement de lait condensé sucré. Servir chaud

Images