



THE J.M. SMUCKER Co

Pain aux amandes sucrées

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

45 mins 48 mins 12 N/A

Ingredients

- **Pâte:**

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau chaude (110 - 115 °F/45 - 56 °C)
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de levure sèche active
- 1/2 tasse (125 mL) de lait chaud (110 - 115 °F/45 - 56 °C)
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1 oeuf
- 3 1/4 tasses (750-800 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

Farine à pain premier choix blanc de ménage Robin Hood®

- **Garniture aux amandes:**

- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, ramolli
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 oeuf
- 1/4 c. à thé (1 mL) d'extract d'amande
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- Pincée de sel
- 3/4 tasse de farine d'amande Robin Hood®

Farine d'amande Robin Hood® sans gluten

- **Garniture:**

- 1 oeuf, battu
- 1 c. à table (15 mL) d'amandes tranchées
- 1 c. à table (15 mL) de sucre turbiné naturel

Directions

Step 2:

Dissoudre 1 c. à thé (5 ml) de sucre dans l'eau dans le grand bol du batteur électrique. Y saupoudrer la levure et laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à la formation d'une mousse. Entre-temps, mélanger le lait avec le sucre, le sel et le beurre dans un bol moyen. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter au mélange de levure mousseux avec l'œuf et remuer pour combiner.

Step 3:

Ajouter 2 tasses (500 ml) de farine et battre jusqu'à homogénéité. Ajouter graduellement le reste de farine jusqu'à la formation d'une pâte molle.

Step 4:

Renverser la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir la pâte, en ajoutant davantage de pâte au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit molle, élastique et qu'elle ne soit plus collante (environ 10 minutes).

Step 5:

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

Step 6:

Laisser lever dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 °- 29 °C) jusqu'au double du volume (45 à 60 minutes).

Step 7:

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

Step 9:

Battre le beurre avec le sucre dans un petit bol. Incorporer l'œuf et les extraits en battant. Incorporer la farine d'amande et le sel en remuant.

Step 10:

Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm) et le tapisser de papier parchemin.

Step 11:

Abaissier la pâte en un rectangle de 13 po x 16 po (33 cm x 40 cm). Y étaler la garniture en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm) autour du rectangle. Rouler serré en commençant par le côté long. Pincer pour sceller les extrémités en dessous. À l'aide de ciseaux de cuisine coupants, couper le rouleau en deux dans le sens de la longueur pour former deux longues moitiés de pâte. Il est possible que la garniture tombe un peu. Pincer les deux morceaux ensemble à une des extrémités et torsader les deux morceaux avant de les pincer ensemble à l'autre extrémité. Déposer dans le moule préparé. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud, de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que ce soit gonflé. Badigeonner de l'œuf battu et garnir d'amandes et de sucre si désiré.

Step 12:

Faire cuire au four à 400 °F (200 °C) pendant 10 minutes, baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 35 à 38 minutes ou jusqu'à ce que la température intérieure atteigne 190 °F (87 °C). Laisser refroidir dans le moule 10 minutes avant de démouler et de laisser refroidir complètement sur une grille.

Images

