THE J.M. SMUCKER Co

# Pâte sucrée Sherwood[MC]

Quantité Environ 3 lb de pâte. Congélation Non Recommandée.

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 20 mins | N/A | N/A | N/A |

## Ingredients

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau chaude
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure sèche active
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation®, chaud

  Lait évaporé

- 2 oeufs, battus
- 1 tasse (250 mL) Culture de démarrage de levain
- 1/4 c. à thé (1 mL) de bicarbonate de soude
- 5-6 tasses (1.25-1.5 mL) farine tout usage Original Robin Hood® ou de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel

## Directions

Faire dissoudre 1 c. à thé (5 ml) de sucre dans l'eau chaude dans le grand bol du batteur électrique. Y saupoudrer la levure. Laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à l'apparition d'une mousse. Remuer. Entre-temps, ajouter le beurre, le reste du sucre et le sel au lait chaud dans une tasse à mesurer. Laisser reposer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le lait soit tiède. Ajouter au mélange de levure dans le bol à mélanger avec les œufs, la culture de démarrage de levain et le bicarbonate de soude. Bien mélanger. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine et mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que ce soit lié. Ajouter suffisamment du reste de farine pour faire une pâte lisse qui se détache des parois du bol. Déposer la pâte sur une surface farinée et pétrir en ajoutant de la farine supplémentaire pour obtenir une pâte lisse et satinée. Déposer dans un bol graissé et couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever à la température ambiante pendant 2 heures ou jusqu'au double du volume. Dégonfler la pâte et utiliser selon la recette.

## Images

