



# Petits pains en forme de sapin



Créé par  
Appareil

V-ZUG SA  
Comhair-Steam SE à partir de  
2015

## Préparation

400 g de farine pour tresse

100 g de farine complète

3 cs de sucre de canne  
complet

2 cc d'épices pour pain  
d'épices

½ cube de levure

300 ml d'eau

100 g de mélange de fruits  
secs

½ cs de sel

Hacher le mélange de fruits secs.

Mettre la farine, le sucre, la levure et l'eau dans un bol mixeur et mélanger pendant 8 minutes à vitesse minimale. Ajouter le sel et mélanger pendant encore 2 minutes. Ajouter le mélange de fruits secs et pétrir la pâte pendant 5 minutes à vitesse maximale. Laisser lever la pâte dans l'espace de cuisson avec le programme «Laisser lever» jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

### Cuisiner pro Laisser lever 32°C pendant 1 h

Diviser la pâte en huit pâtons. Avec chaque pâton, façonner un boudin d'env. 12 cm de long. A l'aide d'un couteau, faire 3 entailles légèrement en biseau sur les deux côtés de chaque boudin. Placer les boudins sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé et leur donner la forme d'un sapin. Façonner le tronc.

Enfourner les plaques à gâteaux aux niveaux 1 et 3 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

### Cuisiner pro pain 180°C pendant 20 min

100 g de sucre glace

1 cs d'eau

2 cs de sucre perlé

Mélanger le sucre glace et l'eau dans un petit bol. A l'aide d'un pinceau ou avec le dos d'une cuillère, badigeonner les branches des sapins cuits, puis parsemer de sucre perlé.





## Conseils

---

Il est possible de congeler les petits pains sans le glaçage au sucre.

Il est possible de remplacer le sucre perlé par des perles de sucre colorées.

## Accessoires

---

2 plaques à gâteaux

