# Petits pains en forme de sapin

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 30 min |
| Temps de repos | 1 h 20 min |
| Temps de cuisson | 20 min |
| Portions | 8 |
| Appareil | Combair-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

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |