



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 les 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