



Le pain d'épices moelleux, doré et ensorcelant



moule de 10x20cm ⌚ 7/9h avec repos

CE QU'IL TE FAUT

- 160 g de farine (+ un peu pour le moule)
- 160 g de miel (toutes fleurs, c'est parfait)
- 60 g de beurre (+ un peu pour le moule)
- 2 c. à café du mélange Doubitchou
- 1 sachet de levure
- 50 g de sucre cassonade
- 50 à 70 g de lait à température ambiante

ASTUCE ÉPICURIEUSE

Emballer-le dans du papier cuisson ou un linge propre pour garder toute son humidité. Il se conserve plusieurs jours et se bonifie même un peu avec le temps, les épices continuant de diffuser leurs parfums.

ACTION !



- Fais fondre doucement le beurre à feu doux. Hors du feu, ajoute le miel et mélange pour le détendre.
- Dans un saladier, tamise la farine, la levure et les épices. Ajoute le sucre et mélange.
- Creuse un puits au centre et verse le mélange beurre-miel. Mélange doucement.
- Verse le lait petit à petit jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
- Beurre et farine ton moule, verse-y la pâte et filme.
- Laisse reposer 6 à 8 heures au réfrigérateur : les épices vont diffuser tous leurs parfums et rendre ton pain d'épices encore plus moelleux.
- Le lendemain, préchauffe le four à 155 °C (chaleur tournante).
- Retire le film et enfourne le pain d'épices directement sorti du frigo.
- Cuire 1 heure, sans ouvrir la porte avant 45 minutes pour que ton biscuit reste gonflé et doré.
- Laisse refroidir dans le moule sur une grille avant de le démouler.
- Ton pain d'épices est prêt à embaumer la maison et à enchanter tes papilles !