



THE J.M. SMUCKER Co

Pain déjeuner sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 55 mins 1 N/A

Ingredients

- 2 c. à thé (10 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau chaude (105 ° - 115 °F/40 ° - 56 °C)
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure sèche active
- 3/4 tasse (175 mL) de lait chaud (105 ° - 115 °F/40 ° - 56 °C)
- 3 c. à table (45 mL) de miel
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, ramolli
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 3 oeufs
- 3 tasses (750 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Directions

Step 1:

Dissoudre 2 c. à thé (10 ml) de sucre dans (remove)1/4 tasse (50 ml) d'eau chaude dans le grand bol du batteur électrique. Y saupoudrer la levure. Laisser reposer 10 minutes, jusqu'à la formation d'une mousse.

Step 2:

Entre-temps, combiner le lait chaud, le miel, le beurre et le sel. Bien remuer. Ajouter au mélange de levure. Incorporer les oeufs en battant. Ajouter la farine et battre à grande vitesse pendant 2 minutes. Déposer dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle et laisser lever pendant 1 heure.

Step 3:

Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm). Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et la déposer dans le moule préparé. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever 60 minutes.

Step 4:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Faire cuire de 50 à 55 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et que la température intérieure atteigne 190 °F (88 °C).

Step 5:

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Images

