

PAIN MAISON AUX RAISINS ET CANNELLE

Ingrédients : pour 1 pain

- 2 ¼ c. à thé (8 g/1 sachet) levure à levée rapide (de type Fleischmann's)
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé
- 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- 2 ½ tasses (350 g) farine tout usage
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) cannelle moulue
- Une pincée de sel
- 1 tasse (160 g) raisins secs
- 2 c. à soupe (24 g) de cassonade
- 2 c. à soupe (30 g) margarine végétale fondue (*mis du beurre*)
- 1 c. à soupe (15 ml) sirop d'érable
- 1 c. à soupe (15 ml) lait végétal (*mis du lait de vache*)

Préparation :

1. Commencer par mélanger ensemble la levure, le sucre et l'eau tiède et déposer le bol au four, lumière allumée pour 10 minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger les ingrédients secs pour le pain ensemble dans un grand bol soit la farine tout usage, la cannelle moulue, la pincée de sel, la cassonade et les raisins secs.
3. Creuser un puits au centre puis ajouter les ingrédients humides en les versant doucement soit la margarine végétale fondue (beurre) et le sirop d'érable. Verser également votre mélange levure et eau au centre puis mélanger à la fourchette pour former une pâte.
4. Pétrir celle-ci 4 à 5 minutes en ajoutant un peu de farine si la pâte a tendance à coller sur vos mains.
5. Beurrer un moule à pain de 9 x 5 po (23x13x6) (moule à pain standard) puis déposer la pâte dans celui-ci.
6. Mettre la pâte à lever au four, lumière allumée pour 1 h (je mets ma pâte dans le four, lumière allumée et je recouvre mon moule d'un linge à vaisselle sec). Il est très important qu'il n'y ait AUCUN courant d'air sinon votre pâte à pain ne lèvera pas suffisamment.
7. Faites maintenant préchauffer votre four à 375 °F (190 °C).
8. Badigeonner votre pain de 1 c. à soupe (15 ml) de lait végétal (*lait de vache*) puis enfourner celui-ci pour 30 minutes. (*Pas méfiée, mais j'aurais pu réduire de quelques minutes le temps de cuisson.*)
9. Au sortir du four, laisser refroidir 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir complètement avant de le trancher. Délicieux!

Source : « Ma cuisine de tous les jours »

<https://www.macuisinedetouslesjours.com/pain-maison-aux-raisins-et-cannelle/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 16 mars 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/03/pain-maison-aux-raisins-et-cannelle.html>