

PAIN D'ÉPICES

Recette pour 700 grammes de pâte



INGRÉDIENTS

400 g de farine
 20 g de mélange d'épices (cannelle, anis vert, coriandre, badiane, poivre de Jamaïque, clous de girofle, muscade, macis)
 160 g de miel fondu
 130 g de sucre
 1 œuf entier
 6 g de carbonate d'ammonium (aussi appelé sel de corne de

cerf ou hydrogénocarbonate d'ammonium, son nom chimique)
 10 g d'eau
 4 g de carbonate de potasse
 90 g de lait

Confection de biscuits

un peu de lait
 gomme arabique
 chocolat fondu, sucre glace, raisins secs, amandes, pistaches,...

RÉALISATION

- Mélanger la farine et les épices dans une jarre.
- Fondre légèrement le miel. Dans un bol, mettre le sucre, le miel fondu et l'œuf. Bien remuer. Laisser refroidir le mélange.
- Dissoudre le carbonate de potasse dans le lait.
- Dissoudre le carbonate d'ammonium dans l'eau.
- Ajouter les deux produits dissous au mélange miel/sucre/œuf. Bien mélanger.
- Verser ce mélange sur la farine et les épices. Pétrir la pâte à la spatule et ajouter un peu de lait pour obtenir une pâte malléable.
- Stocker cette pâte, au minimum 1 semaine et au

maximum 2 mois, dans un récipient fermé, placé dans un local frais et sec (pas au réfrigérateur).

Confection de biscuits:

- Bien travailler la pâte pour l'assouplir et la lisser.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail enfariné à 1 cm d'épaisseur et y découper des formes à l'emporte-pièces. Les déposer sur un papier cuisson et badigeonner légèrement de lait.
- Cuire 10 à 12 min. au four préchauffé à 180°C.
- A la sortie du four, badigeonner les biscuits de gomme arabique diluée et les laisser refroidir avant de les décorer à volonté.

