

PAIN D'ÉPICES

Pour un moule à cake de 20 litres.

Ingrédients

250 g de farine de seigle

250 g de miel fort en goût (sapin, châtaigner, etc.)

180 ml d'eau

1 sachet de poudre à lever (11g)

8 g d'épices à pain d'épice (cannelle, gingembre, girofle, noix de muscade, anis)

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

1. Chauffer l'eau et le miel dans une casserole, mélanger.
2. Mélanger la farine de seigle, la poudre à lever et les épices dans une terrine.
3. Ajouter l'eau et le miel, bien mélanger au fouet.
4. Verser le tout dans un moule à cake beurré et fariné. Baisser la température du four à 150°C et enfourner env. 40 minutes.
5. Démouler le pain sans attendre et l'envelopper dans du film alimentaire pour qu'il garde tout son moelleux et son humidité.

Laisser refroidir complètement. Idéalement, attendre toute une nuit.