THE J.M. SMUCKER Co

Pain aux raisins et à la cannelle

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs 40 mins	40 mins	16	N/A

Ingredients

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 3/4 tasse (175 mL) d'eau tiède
- 1 sachet (8 g) de levure sèche active (2¼ c. à thé/11 ml)
- 1/2 tasse (125 mL) de lait
- 2 c. à table (30 mL) de beurre ou de margarine
- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 1/4 c. à thé (6 mL) de cannelle
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs

Directions

Step 1:

Dans un grand bol, dissoudre 1 c. à thé (5 mL) de sucre dans 3/4 tasse (175 mL) d’eau tiède. Saupoudrer la levure sur l’eau et laisser reposer 10 minutes, puis bien remuer.

Step 2:

Faire chauffer le lait jusqu’à ce qu’il soit tiède. Ajouter, en remuant, le beurre, le sucre, le sel et la cannelle.

Step 3:

Ajouter le mélange de lait et 1 tasse (250 mL) de farine dans la levure dissoute. Battre au batteur électrique, à vitesse moyenne, pendant 1 minute. Ajouter graduellement 1 tasse (250 mL) de farine, en battant à vitesse moyenne, pendant 3 minutes.

Step 4:

Ajouter les raisins secs. Incorporer graduellement, en remuant, presque toute la farine qui reste jusqu’à ce que la pâte forme une boule molle qui se détache des parois du bol.

Step 5:

Pétrir jusqu’à ce que la pâte soit lisse, élastique et non collante (environ 10 minutes), en ajoutant de la farine au besoin.

Step 6:

Déposer la pâte dans un bol légèrement graissé et la retourner pour graisser le dessus. Couvrir d’un papier ciré graissé et d’un linge.

Step 7:

Laisser lever au double du volume (1 à 1 1/4 heure) dans un endroit chaud (75 à 85 °F/24 à 29 °C).

Step 8:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, puis la renverser sur une planche légèrement enfarinée. Laisser reposer 10 minutes.

Step 9:

Façonner en un pain. Déposer la pâte façonnée, les bords scellés vers le fond, dans un moule à pain de 9 po x 5 po x 3 po (2 L).

Step 10:

Couvrir d’un linge et laisser lever au double du volume (30 à 45 minutes) dans un endroit chaud.

Step 11:

Faire cuire à 375 °F (190 °C) de 30 à 40 minutes sur la grille inférieure du four. Couvrir le pain d’un papier d’aluminium pendant les 15 dernières minutes de cuisson pour empêcher le pain de trop brunir. Démouler aussitôt et laisser refroidir sur une grille.

Images

