

## **RECETTE DE PAIN D'EPICES**

### **Les ingrédients :**

- 300 gr de farine de seigle
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe bombée de cannelle
- 1 cuillère à soupe bombée de mélange pain d'épices
- 1 cuillère à café de poudre d'anis
- 150 gr de sucre
- 50 gr de beurre demi sel
- 25 cl de lait froid
- 250 gr de miel d'oranger

### **La préparation :**

1. Dans un grand saladier ou le bol du robot, mélanger ensemble tous les ingrédients secs : farine, sucre, levure, épices (à doser selon vos goûts, moi j'adore la cannelle alors j'en mets une bonne dose en plus du mélange tout prêt qui en contient déjà un peu).
2. Faire un puits et y verser les ingrédients liquides : miel, lait, beurre fondu refroidi.
3. Bien mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Je laisse faire mon robot mais un batteur électrique fait très bien l'affaire :)
4. Verser dans un moule beurré et fariné, même s'il est en silicone, parce que le miel va coller. Enfourner pour environ 1h dans un four préchauffé à 150°C.