



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

PAIN DESSERT AU SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients

1 sachet ou 1 c. à table (15 ml) levure
2/3 tasse (160 ml) eau tiède
1/3 tasse (85 ml) sirop d'érable
2 c. à table (30 ml) lait écrémé en poudre
1 c. à table (15 ml) shortening
½ c. à thé (2.5 ml) sel
1 ½ tasses (500 ml) farine tout usage

Préparation

Dans un grand bol, ajouter la levure et le sirop d'érable à l'eau tiède et laisser reposer pendant 5 minutes. Lorsque le mélange est mousseux, y ajouter le shortening, le lait écrémé en poudre et le sel. Bien agiter le tout. Ensuite, y ajouter de la farine, une tasse à la fois jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Verser le contenu à l'envers sur une planche enfarinée. Pétrir pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'on soit satisfait du résultat. Remettre dans le bol et laisser lever dans un endroit chaud. Après environ 1 heure quand on aura atteint le double de la grosseur, dégonfler la pâte d'un coup de poing et former en pains. Mettre dans un plat à pain. Couvrir d'un linge et laisser lever pendant environ 45 minutes. Faire cuire pendant 30 minutes à 350°F (175°C) dans un four ordinaire, un peu moins longtemps dans un four à convection.

Glaçage (facultatif)

¾ tasse (190 ml) sucre à glacer
1 c. à table (15 ml) lait
1 c. à table (15 ml) beurre fondu
1/3 c. à thé (1.5 ml) jus de citron

Mélanger les ingrédients dans un petit bol. Lorsque le pain est toujours chaud, étaler le glaçage sur le haut du pain. Laisser refroidir avant de servir.

Donne 1 pain.