

## Pain aérien la compote

En machine à pain TH 53

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure du boulanger
- 3 cuillères à soupe de compote de pomme
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de lait en poudre
- ½ cuillère à café de sel
- lait

→ Mélanger l'œuf et la compote puis ajouter le lait pour obtenir 140 ml de liquide. Verser le tout dans la machine, ajouter le sel puis la farine, le sucre, le lait en poudre et enfin la levure.

Cuire en programme pain sucré.

Si vous désirez faire ce pain sans machine c'est tout à fait possible, il suffit de faire gonfler la levure dans deux cuillères à soupe de lait tiède. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, le lait en poudre, de creusez un puits et y verser l'œuf, la compote et enfin la levure. Pétrir (en ajoutant du lait si nécessaire) jusqu'à l'obtention d'un pâte élastique mais non collante.

Laissez lever deux heures puis faire retomber et façonnez à votre goût (une grosse boule ou des briochettes). Laissez lever ½ heure puis cuire 20-25mn à 180°C.



Bon appétit !!

