

Pain d'épices PurEpeautre

Pour une plaque d'env. 30 x 30 cm
Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte

450 g de farine bise ou mi-blanche PurEpeautre
1 sachet de bicarbonate de soude (5 g)
2 cs d'épices de pain d'épices
1 pincée de sel
200 g de sucre
4 dl de crème
300 g de yogourt nature
4 cs de concentré de jus de poire ou du miel liquide

Glaçage / Décoration

100 g de sucre glace
2 – 3 cs de kirsch ou du jus de citron
Des fruits confits et des pistaches,
selon envie



1. Pour la pâte mélanger la farine, les épices de pain d'épices, la bicarbonate de soude, le sel et le sucre. Mélanger la crème, le yogourt et le concentré de jus de poire et ajouter au mélange de farine. Remuer rapidement jusqu'à obtention d'une pâte.
2. Verser la pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et lisser.
3. Cuire le pain d'épices dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C pendant 30 à 40 minutes. Laisser refroidir.
4. Pour le glaçage mélanger le sucre glace avec le kirsch. Badigeonner le pain d'épices avec le glaçage et décorer. Couper des morceaux selon la grandeur désirée avant de servir.

Suggestion:

Le pain d'épices est meilleur quand il est dégusté frais. Savourer avec un peu de crème fouettée, du beurre ou avec un petit peu de crème fraîche.

La recette du livre «*UrDinkel Guetzli*» de Judith Gmür-Stalder.

