


## Pain au lait du 1<sup>er</sup> août

 25 min +  1½ h +  30 min +  35 min  
préparation levage façonnage + levage au four

500 g de farine à tresse  
1½ c. c. de sel  
½ cube de levure (env. 20 g)  
50 g de beurre  
3 dl de lait  
50 g de concentré de jus  
de poire (Birnel)

Mélanger dans un grand bol la farine et le sel. Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec le lait et le concentré de jus de poire, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse.

100 g d'abricots secs  
(moelleux)  
1 c. c. de feuilles de thym,  
selon goût

Tailler les abricots en petits dés, incorporer à la pâte avec les feuilles de thym en pétrissant. Laisser la pâte doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, aplatir, façonner une boule, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser lever encore le pain env. 30 min à couvert. Préchauffer le four à 180° C.

1 œuf  
1 c. s. de crème ou de lait

Battre l'œuf avec la crème, en badigeonner le pain. Entailler en croix avec une lame tranchante sur env. 1 cm de profondeur.

**Cuisson:** env. 35 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir le pain au lait sur une grille.

100 g: 289 kcal, lip 7 g, glu 46 g, pro 9 g

