

## *Pain aux Spéculoos*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

- LEVURE	11g (1 sachet)
- FARINE À PAIN BLANC	500g
- SEL	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à café
- BEURRE	20g
- EAU	300 ml
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	12



### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs : levure, farine, sel et sucre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau et le beurre.
- Sélectionnez "Basic" - option "Dough".
- Appuyez sur "Start" (2 h 20 min).
- Après ce temps, placez la pâte dans un moule à manquer beurré et laissez encore reposer à couvert pendant 15 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C avec un bol d'eau.
- Enfourez pendant 25 minutes en baissant le feu à 175°C à mi-cuisson.
- Laissez refroidir avant dégustation.

### Remarque:

Ce pain est très apprécié simplement beurré ... mais également avec de la confiture et ... plus surprenant avec du brie ou du camembert.