

# Pain à la cannelle (style Dollywood)

- La délicieuse recette secrète de pain à la cannelle (style Dollywood)



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
35 MIN

TEMPS TOTAL  
50 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

### Pâte :

- 1/2 tasse + 2 cuillères à soupe d'eau chaude (autour de 35-38 °C)
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à thé + 1/8 de cuillère à thé de levure sèche
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse à 1 tasse et 2/3 de farine à pain

### Garniture :

- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe et demi de cannelle moulu

## Préparation :

### Faire la pâte :

1. Mélanger le beurre fondu, le sucre et l'eau chaude ensemble dans un petit bol. Ajouter la levure et laisser reposer pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que ça mousse.
2. Dans un grand bol, combiner 3/4 de tasse de farine avec le sel.
3. Ajouter le mélange liquide et bien mélanger. La pâte sera collante, c'est normal.

4. Ajouter tranquillement de la farine (quelques cuillères à soupe à la fois) jusqu'à ce que votre mélange soit élastique, ne colle plus et ne soit pas trop sec. N'ajoutez pas trop de farine.
5. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir pendant 5 à 7 minutes. Vous pouvez aussi utiliser le crochet à pétrir de votre mélangeur.
6. Transférer dans un bol légèrement huilé, couvrir, mettre dans un endroit chaud (comme le dessus du réfrigérateur ou le four avec la lumière allumée) et faites lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé. Ça prend environ 1 heure.

#### *Garniture et cuisson :*

1. Préparer deux moules à pain en les tapissant de feuilles de papier parchemin. Laissez dépasser le papier des deux côtés.
2. Dans un récipient large et plat (genre une plaque à cuisson ou une rôtissoire), placez le beurre fondu.
3. Préparer deux moules à pain en les tapissant de feuilles de papier parchemin. Laissez dépasser le papier des deux côtés.
4. Dans un récipient large et plat (genre une plaque à cuisson, un plat pyrex, une rôtissoire), placez le beurre fondu. Dans un autre récipient similaire, ajouter la cannelle et le sucre.
5. Lorsque la pâte a fini de gonfler, dégonfler la pâte en mettant votre poing au centre. Couper la pâte en deux morceaux.
6. Utilisez un couteau pour faire 4 incisions dans la pâte sur le sens de la largeur. Tremper dans le beurre et tourner. Puis trempez dans le sucre/cannelle et assurez-vous que chaque côté ainsi que les incisions soient couvertes du mélange.
7. Répéter avec le deuxième pain. S'il vous reste du beurre, utilisez-le pour badigeonner les pains.
8. Transférer dans les moules à pains.
9. Mettre dans un endroit chaud, pour permettre aux pains de gonfler une deuxième fois (environ 30 minutes).
10. Pendant ce temps, préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
11. Faire cuire sur la grille du centre pendant 35 minutes.
12. Servir chaud.



*Vous avez déjà goûter au pain à cannelle de Dollywood? Si oui, tu veux sûrement le refaire...  
Sinon, tu veux sûrement l'essayer ! Wow :)*