



## PAIN À LA CITROUILLE ÉPICÉE



Produit : Céréales Kellogg's Raisin Bran deux pelletées® (RB2P)  
 Format : 6 x 1,32 kg  
 Code de commande : 70149 (000 64100 00926 4)  
 Temps de préparation : 30 min  
 Méthode de cuisson : Cuisson au four

Ustensile de service : Pincés  
 Présentation suggérée : Servir avec du beurre pour le petit déjeuner ou comme dessert ou collation.

Donne : 42 portions

Portion : 1 tranche / ½ po d'épaisseur  
 (76 g/2,7 oz)

### Ingédients :

Valeur nutritive	
Calories	190 kcal
Protéines	5 g
Cholestérol	30 mg
Total des lipides	4 g
Gras saturés	0,5 g
Gras trans	0 g
Glucides	35 g
Fibres alimentaires	2 g
Sucres totaux	18 g
Sodium	350 mg
Potassium	100 mg
Calcium	40 mg
Fer	2,25 mg
Vitamine A	0,01 mg
Vitamine C	0,43 mg

Étapes	Ingédients	42 portions	
		Métrique	Impérial
1	Farine tout usage	765 g	1 lb 11 oz
1	Sucre blanc	630 g	1 lb 6 oz
1	Bicarbonate de sodium	33 g	1 oz
1	Poudre à pâte	8 ml	1 ½ c. à thé
1	Sel de table	8 ml	1 1/2 c. à thé
1	Épices à la citrouille	30 ml	2 c. à soupe
2	<b>Céréales Kellogg's Raisin Bran deux pelletées® (RB2P)</b>	250 g	9 oz
2	Lait 2 %	250 ml	1 tasse
2	Oeufs liquides <b>ou</b> gros oeufs	300 ml <b>ou</b> 6 oeufs	1 tasse + ¼ tasse <b>ou</b> 6 oeufs
2	Huile de canola	125 ml	½ tasse
3	Citrouille sans jutage, en conserve	750 ml	3 tasses



## PAIN À LA CITROUILLE ÉPICÉE

### Étapes de préparation :

Se laver les mains avant, pendant et après la préparation. Nettoyer et désinfecter les surfaces et l'équipement.

1. Préchauffer le four à convection à 165 °C / 325 °F. Dans un bol moyen, mélanger la farine tout usage, le sucre blanc, le bicarbonate de sodium, la poudre à pâte, le sel et les épices à la citrouille. Réserver pour une étape ultérieure.
2. Dans un bol de mélangeur de comptoir ou de plancher, ajouter les **céréales Kellogg's Raisin Bran deux pelletées®** et le lait. Laisser reposer pendant environ 3 minutes jusqu'à ce que les céréales ramollissent. Ajouter ensuite les oeufs et l'huile de canola; bien battre.
3. Incorporer la citrouille et bien mélanger. Ensuite, ajouter le mélange de farine en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. Graisser et vaporiser d'un enduit végétal les moules à pain de 3 lb (11 ½ x 5 ½ x 2 ½ po) donnant 21 portions. Verser le mélange dans 2 moules à pain et étendre uniformément.
5. Faire cuire au four pendant environ 55 à 65 minutes ou jusqu'à ce que la sonde à gâteau insérée au centre ressorte propre. Laisser le pain refroidir dans le moule pendant environ 5 minutes et le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse complètement. Couper chaque pain de 3 lb en 21 tranches de 1/2 po.

**REMARQUE : Refroidir et conserver le produit couvert à température ambiante; éviter de le conserver pendant plus de 2 jours ou dans des environnements chauds et humides, car cela pourrait favoriser la formation de moisissures.**

**PCC – Maintenir à une température inférieure à 40 °F / 4 °C.**

*Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes et de lire les étiquettes des produits emballés. La création de cette recette est basée sur la suggestion d'utiliser des produits de céréales Kellogg's®. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.*