

Soft Pumpkin Loaf

with Pepita Crumble

80 Minutes

Start here

Before starting, remove 4 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place until softened. Preheat the oven to 350°F. Gather all required baking tools.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, spatula, 2 large bowls, parchment paper, measuring cups, whisk, 9x5-inch loaf pan

Ingredients

	4 Person
Pumpkin Pie Filling	1 cup
All-Purpose Flour	2 ¼ cups
Pumpkin Pie Spice Mix	2 tsp
Pepitas	28 g
Egg	1
Baking Powder	1 tsp
Baking Soda	½ tsp
Brown Sugar	200 g
Milk	¾ cup
Butter*	
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep loaf pan and make crumb topping

- Grease a 9x5-inch metal baking loaf pan with **1 tsp softened butter**.
- Line the base and sides of the loaf pan with parchment paper, leaving a 2-inch overhang off the sides. (**TIP:** The overhang will make it easy for you to remove the pumpkin loaf from the pan later.)
- Whisk together **¼ cup flour**, **¼ cup packed brown sugar**, **pepitas**, **¼ tsp Pumpkin Pie Spice Mix** and **⅛ tsp salt** in a medium bowl.
- Add **2 tbsp softened butter**. Using your fingertips, mix **dry ingredients** with **butter** until pea-sized clumps form. Set aside. (**NOTE:** This is your pepita crumble.)



3 Finish pumpkin loaf batter

- Add **¾ cup milk** to **wet mixture**, then stir until smooth. Add **dry mixture** to **wet mixture**, then stir until combined and no floury streaks remain.
- Spread **batter** into the prepared loaf pan, then sprinkle **pepita crumble** over top.



2 Start pumpkin loaf batter

- Add **2 cups flour**, **baking powder**, **½ tsp baking soda**, **½ tsp salt** and **remaining Pumpkin Pie Spice Mix** to a large bowl, then whisk to combine.
- Using a spatula or an electric hand mixer, beat **remaining softened butter**, **¼ cup oil** and **remaining brown sugar** together in another large bowl until lightened and combined, 1 min.
- Add **egg** and **1 cup pumpkin pie filling** to **wet mixture**, then beat until incorporated. (**NOTE:** Transfer any leftover pumpkin pie filling to a ziplock bag or container and freeze for a future creation!)



4 Finish and serve

- Bake in the **middle** of the oven until a knife inserted into the middle comes out clean, 45-60 min.
- Allow **loaf** to cool on a wire rack for 10 min before removing from the loaf pan.
- Cool **pumpkin loaf** completely before cutting into slices with a sharp knife.

Pain moelleux à la citrouille

avec garniture de graines de citrouille

80 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer du frigo 4 c. à soupe de beurre et laisser ramollir à température ambiante. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, spatule, 2 grands bols, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po)

Ingrédients

	4 personnes
Garniture pour tarte à la citrouille	1 tasse
Farine tout usage	2 ¼ tasses
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	2 c. à thé
Graines de citrouille	28 g
Œuf	1
Poudre à pâte	1 c. à thé
Bicarbonate de soude	½ c. à thé
Cassonade	200 g
Lait	¾ tasse
Beurre*	
Huile*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer le moule à pain et faire la garniture

- Graisser un moule à pain en métal de 23 x 13 cm (9 x 5 po) avec **1 c. à thé de beurre ramolli**.
- Tapiser le fond et les parois de papier parchemin, en laissant un surplus de 5 cm (2 po) dépasser de chaque côté. (**CONSEIL** : Le surplus permettra de démouler le pain plus facilement.)
- Dans un bol moyen, fouetter **¼ tasse de farine**, **¼ tasse de cassonade tassée**, les **graines de citrouille**, **¼ c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille** et **½ c. à thé de sel**.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre ramolli**. Du bout des doigts, incorporer les **ingrédients secs** au **beurre** jusqu'à ce que des grumeaux de la taille d'un petit pois se forment. Réserver. (**REMARQUE** : Ceci est votre garniture de graines de citrouille.)



3 Terminer la pâte à pain

- Ajouter aux **ingrédients humides** **¾ tasse de lait**, puis remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter les **ingrédient secs** aux **ingrédients humides**, puis remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné et qu'il ne reste plus de traces de farine.
- Verser la **pâte** dans le moule à pain préparé, puis parsemer de **garniture de graines de citrouille**.



2 Commencer la pâte à pain

- Dans un grand bol, ajouter **2 tasses de farine**, la **poudre à pâte**, **½ c. à thé de bicarbonate de soude**, **½ c. à thé de sel** et le **reste du mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans un autre grand bol, battre pendant 1 min, à l'aide d'une spatule ou d'un batteur électrique, le **reste du beurre ramolli**, **¼ tasse d'huile** et le **reste de la cassonade**, jusqu'à ce que le mélange soit éclairci et homogène.
- Ajouter l'**œuf** et **1 tasse de garniture pour tarte à la citrouille**, puis battre pour bien incorporer. (**REMARQUE** : Transférer le reste de la garniture pour tarte à la citrouille dans un sac ziplock et conserver au congélateur pour une prochaine création!)



4 Terminer et servir

- Cuire au **centre** du four de 45 à 60 min, jusqu'à ce qu'un couteau inséré en son centre en ressorte propre.
- Laisser le **pain** refroidir sur une grille pendant 10 min avant de le démouler.
- Laisser le **pain à la citrouille** refroidir complètement avant de le trancher à l'aide d'un couteau tranchant.