

## Pistacho Ring



(18 tranches)

*1 paquet de levure du boulanger déshydratée  
1 cs + 30 g de sucre  
¼ tasse d'eau tiède  
1 tasse de lait écrémé tiède  
75 g de beurre mou  
1 cc de sel  
350-400 g de farine*

### Garniture :

*1/4 tasse de beurre fondu (ou lait)  
1/3 tasse de sucre brun  
1 tasse de pistaches salées décortiquées, hâchées grossièrement  
1 œuf battu*

Mélangez 350 g de farine, la levure et le sucre dans une jatte. Ajoutez les liquides et commencez à travailler la pâte à la main pour former une boule souple. Ajoutez 50 g de farine si besoin. Incorporez le beurre puis travaillez environ 5 minutes à la main. Posez dans un récipient graissé recouvert d'un linge propre et laissez doubler de volume (environ 1h).

Déposez la pâte sur un plan farine et étalez-la en un rectangle de 25x35 cm. Badigeonnez de beurre fondu (ou de lait), saupoudrez de sucre puis répartissez les pistaches. Enroulez en boudin, pincez pour refermer puis faites glisser sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et joignez les deux bouts pour former une anneau. En partant de l'extérieur, coupez la pâte avec des ciseaux en remontant vers le centre, jusqu'au 2/3 de la distance et en laissant des intervalles de 2 cm. Séparez légèrement chaque bande, en la tordant vers l'extérieur pour que l'on voit la garniture et en la superposant légèrement sur la bande précédente. Couvrez et laissez gonfler 30 minutes.

Badigeonnez d'œuf battu et cuisez à 180 °C pendant 25/30 minutes. Retirez de la plaque et posez sur une grille pour laisser refroidir.