

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN SUCRE DE LA BROUT'MILA

Pour 2 Pains sucrés de la Brout'Mila



Préparation : 20 mn

Repos : 4h

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 500g de farine T55
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de grains d'anis
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame blanc
- 100g de sucre en poudre
- 210ml d'huile végétale
- 1/2 cuillère à café de sel
- 15g de levure fraîche du boulanger
- 100ml d'eau tiède
- 1 jaune d'oeuf et du sucre semoule pour dorer le pain

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine. Creusez une fontaine. Placez-y les grains d'anis et de sésame, le sel, les oeufs, la levure boulangère fraîche, le sucre, l'huile et l'eau tiède. Amalgamez tout les ingrédients, j'utilise toujours ma main pour bien mélanger et ca me permet de voir et sentir si la texture est parfaite. Déplacez la pâte sur un plan de travail et commencez à la malaxez pendant une dizaine de minutes.



Remettez la pâte dans le saladier puis couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2h30 à 3h à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min. Coupez la pâte en deux à part égale puis façonnez deux gros boudins que vous placerez dans deux moules à cake, faites des incisions assez profondes en forme de losanges puis couvrez les pains avec un linge puis laissez lever dans un endroit tiède pendant 1h.

Après ce temps, badigeonnez les pains avec un jaune d'oeuf puis saupoudrez toute la surface de sucre en poudre.

Préchauffez le four à 180° et mettez les pains à cuire pendant 25 mn.

Laissez refroidir puis déguster nature ou avec une bonne confiture maison.