

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PAIN DE MIE AUX ECORCES D'ORANGES CONFITES

Pour 6 personnes



Préparation : 30 mn

Repos : 3h

Cuisson : 30 mn

### Ingrédients :

- 450 g de farine
- 14 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 30 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 50 g d'écorces d'oranges confites

### Préparation :

Dans un saladier, mettre la farine. Faites un puits : mettre la levure que vous avez préalablement mélangé avec un peu d'eau. Ajoutez le sucre, le sel, le lait, l'eau et le beurre fondu. Mélangez le tout avec votre main puis ajoutez en dernier les écorces d'oranges confites coupées en cubes. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Pétrir énergiquement pendant 10 mn.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrir avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède pendant 2 h.



Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min, confectionnez des boules de la même épaisseur ou bien étaler la pâte en un rectangle puis roulez-la pour obtenir un long pâton. Coupez-le en grosses tranches identiques.

Les disposer dans 1 moule à cake bien beurré. Laissez gonfler pendant 1h.

Préchauffez le four à 200°.

Mettez à cuire pendant 30 mn. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Dégustez avec du beurre, marmelade, confiture et autres.