

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TORTILLADE

Pour 4 personnes



Préparation : 30 min

Repos : 2h

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre mou
- 6 cl d'huile d'olive
- 4 cl d'eau tiède
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de grains d'anis

Préparation :

Faites dissoudre la levure boulangère dans les 4 cl d'eau tiède. Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, faites un puits et mettez le beurre mou, l'huile d'olive, l'oeuf, les grains d'anis et la levure dissoute. Mélangez le tout à la main puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit souple (5 à 10 min). Laissez la pâte dans le saladier puis couvrez-la et laissez lever dans un endroit tempéré pendant 1 heure. Après la pause, dégazez un peu la pâte en la pétrissant un petit peu. Divisez-la en 2 morceaux que vous façonnez en longs boudins.



Torsadez-les et rejoignez les extrémités pour en faire une couronne. Posez-la sur une plaque à pâtisserie et laissez lever pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°.

Faites cuire la tortillade pendant 25 min

Après cuisson, laissez-la refroidir sur une grille avant de la déguster.

www.paprikas.fr