



Mon pain "soleil du Maghreb"

Ingrédients : pour 2 pains de cette taille, doublez les doses.

- 550 g farine
- 100 ml d'eau
- 260 ml de lait
- 30 ml d'huile d'olive (on ne la sent pas du tout !)
- 2 sachets de levure de boulangerie Briochn
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot suivant cet ordre : Farine, sel, sucre, l'huile d'olive, les mélanger



Ajouter la levure diluée dans le lait



Et enfin le lait petit à petit. Mettre le robot en marche et pétrir 8 mn de la vitesse 1 à la vitesse 4.



Former une boule et laisser doubler de volume dans un saladier. Il m'a fallu environ 1 heure (placé à côté du radiateur)



Dégazer la pâte en la sortant du bol en la repliant plusieurs fois sur elle-même afin d'enlever tout l'air.

Mettre en forme. Ta pisser votre plaque de four de papier sulfurisé et aplatissez la pâte en forme de cercle assez mince. Couvrir et laisser doubler de volume à nouveau. Il m'a fallu environ 45 minutes. Scarifier le dessus du pain à l'aide d'un cutter ou autre objet très coupant.



Badigeonner de jaune d'oeuf battu et parsemer de graines en tous genres. Ici, il s'agit de graines de pavot.



Cuire au four préchauffé th6-7 (200°C) pendant une vingtaine de minutes jusqu'à coloration dorée.

Refroidir sur une grille.



Bon appétit !

Ps: pour une bonne conservation de ce pain, placez le ensuite dans un torchon. Il restera ainsi moelleux 2 jours !