

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN AU YAOURT ET AU PAPRIKA

Pour 6 personnes

Repos : 1h10

Cuisson : 30 à 40 mn

Ingrédients :



- 500 g farine T55
- 225 g d'eau tiède
- 1 cuillère à café de sel
- 1 yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de poudre de paprika
- 20 g de levure fraîche

Préparation :

Mélangez le sel et la farine dans un saladier. Faites un puits, Versez la levure, le yaourt, le paprika et l'eau tiède lentement. Pétrissez vigoureusement pendant 10 à 15 min. Vous devez obtenir une pâte homogène et élastique. Mettez la pâte dans un saladier, couvrez d'un torchon et laissez reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud.

Farinez généreusement le plan de travail, retravaillez un peu la pâte puis façonnez-la selon vos désir, vous faites un pain rond ou bien un pâton puis le mettre dans un moule à cake (ce que j'ai fait). Laissez lever pendant 40 min dans un endroit chaud.

15 min avant la fin du temps de levée, Allumez le four à 210°C.

La pâte ayant levé, faites sur le dessus plusieurs entailles avec un couteau à fines dents et saupoudrez d'un peu de farine. Posez un ramequin d'eau sur la plaque et l'enfourne à mi-hauteur du four pendant 30 à 40 min pour que la croûte soit bien dorée.

Après cuisson laissez refroidir sur une grille.