

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

KRACHEL DE FES (Pain brioché de Fès)



Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 2 oeufs
- 120 g de sucre semoule
- 10 cl de lait tiède
- 25 g de levure boulangère fraîche ou 1 paquet de levure boulangère sèche
- 10 cl de beurre fondu
- 5 cl d'eau de fleur d'oranger
- 3 pincées de gomme arabique en poudre (mastic)
- 2 cuillères à soupe de sésame
- 1 cuillère à café d'anis
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 oeuf pour la dorure

Préparation :

Dans un grand saladier, mettez la farine, le sucre, le sésame, l'anis, le sel et la gomme arabique (mastic), mélangez le tout puis formez un puits, y déposer les oeufs, la levure que vous avez diluez dans un peu de lait tiède, l'eau de fleur d'oranger, le beurre fondu et le reste du lait tiède, malaxez le tout puis pétrissez énergiquement pendant 5 à 10 min jusqu'à obtention d'une pâte très souple (votre pâte ne doit pas être trop dure ni trop collante). recouvrez d'un linge et laissez lever la pâte pendant 1h dans un endroit tempéré.



Dégazer la pâte en la pétrissant légèrement puis préparez des boulettes selon la grosseur désirer ou bien imaginez la forme que vous voulez (*en serpentín par ex comme sur les photos*). Aplatissez-les légèrement et laissez-les lever une deuxième fois pendant 1h. Quand les krachels ont bien levé, les enduire de l'oeuf battu et les saupoudrez de graines de sésame.

Préchauffez le four à 180°.

Faites cuire les krachels pendant 20 min. Après cuisson laissez-les refroidir sur une grille.

www.paprikas.fr