

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN AU SAFRAN ET A L'HUILE D'ARGAN



Pour un beau pain
Préparation : 30 min
Repos : 2 h
Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 400 g de farine T55
- 12 g de levure boulangère fraîche ou 1 sachet de levure sèche (boulangère)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 50 g de lait en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'argan
- 1 dose de pistils de safran
- 1/2 cuillère à café de sel
- 20 cl d'eau

Préparation :

Portez à ébullition 10 cl d'eau et faites-y infuser le safran pendant 5 min. Laissez tiédir.

Dans un grand saladier, délayez la levure dans les 10 cl d'eau qui restent, ajoutez le sucre, l'huile d'argan, le lait en poudre et l'eau safrané, puis mélangez bien le tout.

Ajoutez la farine en plusieurs fois tout en mélangeant avec la main ou à l'aide de votre robot. Pétrissez pendant 15 min en ajoutant au besoin un peu de farine afin d'obtenir une pâte souple, homogène et élastique.

Couvrez le saladier d'un torchon humide et laissez reposer pendant 1h dans une température ambiante et à l'abri des courants d'air.

La pâte doit doubler de volume.



Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la à la main pour la dégazer un peu. Puis formez un cône.
Placer le cône sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et l'aplatir pour avoir un pain rond de 3 cm d'épaisseur.
Avec un couteau long et pointu commencez à faire des incisions tout au long du pain afin d'avoir des rayures de votre choix.
Couvrir votre pain et laissez reposer pendant 1h.
Préchauffez votre four à 200°.
Faites cuire le pain pendant 20-25 minutes en surveillant la cuisson. Le pain doit être souple sous la pression du doigt.
Laissez refroidir sur une grille.

www.paprikas.fr