

Bollos de Santa Lucía (petits pains briochés)



½ gr de safran
25 gr de levure de boulangerie
500 gr farine
250 ml lait
100 gr beurre
150 gr sucre
1 oeuf
½ c sel

Faire dissoudre la levure dans un peu de lait.

Faire fondre le beurre dans le lait restant et laisser tiédir.

Ajouter le safran.

Mélanger les 2 préparations ainsi que sel et sucre.

Ajouter la moitié de la farine et mélanger, puis l'œuf, puis le reste de la farine.

Ne pas travailler exagérément de crainte d'avoir une pâte trop dure ; cependant elle doit être bien lisse et brillante.

Couvrir le récipient et laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Puis la travailler à nouveau un peu et la mettre en forme : faire des sortes de S sur la plaque du four et laisser encore reposer 30 mn.

Badigeonner au jaune d'œuf et ajouter des grains de raisins secs pour figurer les pupilles.

Mettre à four fort 220° pendant 5 à 6 mn.

Ps : l'image vient du net.