

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Buhteljni slovène ~~



500g farine T45
200ml lait
2 oeufs moyens
20g levure fraîche
1cc sel
50g sucre
100g beurre
confitures, compote, autre
sucre glace

Mettre tous les ingrédients à température ambiante.

Dans un saladier (ou la cuve de la map ou le bol du robot),

Verser la farine tamisée.

Creuser un puits, y émietter la levure délayée dans 50ml de lait
Ajouter dans le puits 1cs de sucre et 2cs de farine et mélanger
délicatement.

Laisser fermenter une dizaine de minute ou jusqu'à ce que la
levure double de volume et mousse.

Ajouter les oeufs, le sucre, le reste de lait et le sel

Mélanger soigneusement pour bien amalgamer les ingrédients

Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Ajouter alors le beurre ramolli en petits morceaux et continuer
à pétrir environ 10min.

La pâte devient lisse et élastique et se détache des parois du
bol.

Couvrir et laisser lever 1h30.

Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

Etaler au rouleau pour former un rectangle de 32cmx32cm.

A l'aide d'une roulette à pâtisserie ou à pizza, découper des carrés de 8cm x 8cm.



Mettre 1cc bombée de confiture au centre de chaque carré



(J'ai varié les plaisirs en alternant confiture d'abricots, de prunes, de compote et même une noix de pécan voire un carré de chocolat !)

Rassembler vers le haut les 4 coins du carré de pâte
Pincer les bords pour fermer en petit paquet puis déposer chaque paquet dans un plat à bords hauts beurré en les faisant se toucher

Laisser lever 1h ou jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
Cuire au four préchauffé Th6 (180°C) pendant 20-25min (au besoin, recouvrir d'une feuille de papier aluminium à mi-cuisson).

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Alors, facile non ?
