

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Matcha melon pan

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Repos : 1h45

### Ingrédients :

#### **Pains au lait :**

250 g de farine

15 cl de lait

1 cuillerée à café de thé matcha

10 g de levure boulangère fraîche

20 g de sucre

40 g de beurre mou

1/2 cuillère à café de sel

#### **Le croustillant :**

30 g de beurre mou

40 g de sucre glace

30 g d'œuf battu

95g de farine blanche

1/2 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de thé matcha

### Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure que vous avez préalablement mélangé avec un peu de lait. Ajoutez le sucre, le sel, le thé matcha, le lait et le beurre mou. Mélangez le tout avec votre main. Vous allez obtenir une pâte collante et c'est normal. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 minutes sans s'arrêter. Et si vous avez un robot n'hésitez pas à l'utiliser pour cette recette. Laissez le robot mélanger le tout pendant 5 minutes en 1ère vitesse puis en 2ème vitesse pour commencer le pétrissage.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1 heure à l'abri des courants d'air.

Et on attendant que la pâte lève, préparez le croustillant : Dans un petit saladier, mélangez la farine, le thé matcha et la levure et laissez de côté.

Dans un saladier, fouettez le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez l'œuf et mélangez.

Incorporez le mélange farine puis mélangez le tout jusqu'à obtenir un petit pâton et filmez-le puis gardez-le au frais pendant 20 minutes.

Divisez la pâte en 8 parts égales puis étalez chaque part en un cercle. Gardez les cercles au frais.

Après la levée de la pâte à pain au lait, dégazez-la puis divisez-la en 8 parts égales. Façonnez chaque part en un petit pain rond et enveloppez chaque boule de cercle de croustillant.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites des quadrillages avec un couteau et laissez-les pousser pendant 45 minutes dans un endroit tempéré.

Mettez les matcha melon pan à cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster.

Posez les donuts sur du papier sulfurisé.

Dégustez.