

# Paprikas

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

---

## Bugnes au four

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 à 12 min

### Ingrédients :

500g de farine

3 œufs

10 cl de lait

20 g de levure de boulanger fraîche

80 g de sucre en poudre

100 g de beurre mou

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

1/2 cuillère à café de sel

Sucre glace pour la décoration

### Préparation :

Délayez la levure avec une cuillère à soupe de lait.

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.

Ajoutez les oeufs, le lait, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, le sel et le beurre mou coupé en dés.

Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter.

Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

Dégazez la pâte en la pétrissant légèrement.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en un grand rectangle de 5 mm d'épaisseur. A l'aide d'une roulette crantée, découpez des rectangles de pâte (10x4 cm) et fendez-les au milieu.

Posez les bugnes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant un peu.

Mettez-les à cuire 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez tiédir les bugnes puis saupoudrez-les de sucre glace et servez aussitôt.