

Paprikas

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

Brioche aux graines de pavot

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients :

300 g de farine
50 g de sucre
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
12 g de levure boulangère fraîche ou 1 cuillère à café de levure boulangère sèche
75 g de beurre doux mou
10 cl d'eau
1/2 cuillère à café de sel
1 oeuf battu pour la dorure

Pour la garniture :

200 g de graines de pavot
1 oeuf entier
1 blanc d'œuf
25 g de beurre fondu
80 g de sucre
Le zeste d'un citron

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.
Ajoutez le sucre, le sel, le sucre vanillé, les oeufs, l'eau 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.

La garniture : Dans un bol, mettez les graines de pavot, l'oeuf entier et le blanc d'oeuf, le beurre fondu, le sucre et le zeste. Mélangez soigneusement puis mettez le mélange au frais pendant 1 heure.

Façonnage : Étalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur jusqu'à obtenir un joli rectangle.
Badigeonnez la pâte de garniture aux graines de pavot.
Roulez la pâte dans le sens de la longueur afin d'obtenir un boudin.
Beurrez un moule à cake de 28 cm puis déposez le boudin dedans.
Laissez pousser 1 heure dans un endroit tiède.
Préchauffez le four à 180°C.
Badigeonnez la brioche avec un oeuf battu.
Faites cuire au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.
Laissez refroidir la brioche sur une grille.
Dégustez.