



Le pain béni d'Yvelise

(pour 12 personnes) Préparation: 20 minutes - Temps de pose: 1 heure - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 210 g de lait Juste & Vendéen
- 30 g de levure boulangère fraîche
- 500 g de farine de blé et un peu pour fariner le moule
- 90 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 90 g de beurre, coupé en morceaux et un peu pour le moule
- 15 g d'eau de fleur d'oranger et un peu pour la finition
- 2 cuillères à café de miel Juste & Vendéen
- sucre à chouquettes pour la finition

Étapes:

- 1) Dans le bol d'un robot ménager, mettez le lait à température de 37°C et la levure boulangère. Mélangez doucement à faible vitesse durant une minute.
- 2) Ajoutez la farine, le sucre, un œuf, le sel, le beurre, et l'eau de fleur d'oranger puis pétrissez cinq minutes avec l'accessoire à pétrir de votre robot. Ou bien mettez tous les ingrédients dans un saladier et commencer à les mélanger avec une cuillère en bois et finissez en pétrissant à la main, durant cinq minutes.
- 3) Roulez la pâte en boule et couvrez d'un torchon propre pour la laisser pousser pendant une heure à température ambiante (ou derrière une vitre exposée au soleil): la pâte doit doubler de volume.
- 4) Beurrez et farinez un moule à tarte large. Transvasez la pâte sur un plan de travail fariné, roulez-la en boule, puis posez-la dans un moule. Couvrez d'un torchon et laissez pousser 45 minutes environ.
- 5) Préchauffez le four à 190 °C (therm.6-7).
- 6) Dans un bol, mélangez le deuxième œuf et le miel et badigeonnez-en le pain avec un pinceau de cuisine. Saupoudrez ensuite de sucre à chouquette le dessus du pain. Enfournez dans le four chaud et laissez cuire 15 à 20 minutes à 190 °C
- 7) À la sortie du four, « bénissez » le pain avec l'eau de fleur d'oranger, en l'arrosant légèrement. Démoulez et laissez tiédir ou refroidir complètement avant de le servir.