

Pain brioché roulé cassis-lavande

Pour 1 pain de 250 g (taille cake)

250 g de farine de blé T 65

28g d'eau à 20 °C

1 grosse cuil à soupe de fleurs de lavande séchées

2 œufs

38 g de levain liquide

10 g de levure de boulanger

5 g de sel

12 g de lait en poudre

20 g de sucre

38 g de beurre ramolli

1 jaune œuf pour la dorure

Mixez les fleurs de lavande pour en faire de la poudre.

Dans la cuve du robot versez la farine, la poudre de lavande, l'eau, les œufs, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre et le sucre. Mélangez 5 minutes à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse rapide en ajoutant le beurre 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge légèrement humide. Laissez pousser pendant 1 heure.

Farinez le plan de travail. Beurrez un moule à cake (ou pas, selon votre moule). Etalez la pâte en forme de rectangle de 25cm de coté sur 30 (environ, hein, pas la peine de sortir la règle d'écolier, à moins de vouloir intéresser les enfants aux maths ;)). Badigeonnez la pâte avec la gelée de cassis, roulez la pâte et déposez-la dans le moule.

Dorez la pâte avec le jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser 1 h 30.

Préchauffez le four à 180 °C, placez une plaque dans le bas du four et faites bouillir un peu d'eau. Passez une seconde couche de dorure à l'œuf sur les pains. Versez 50 ml d'eau sur la plaque chaude, enfournez les pains et faites cuire 30 minutes à 180°C. Laissez refroidir.

Quand le pain brioché est froid badigeonnez le avec du sirop de lavande il n'en sera que plus parfumé.