

Pain de mie pavot-cranberries

Ingrédients

385g de [préparation pour pain gruau d'or](#)

220g d'eau

20g de sucre

50g de beurre mou

2 cuil à soupe de graines de pavot

2 poignées de cranberries séchées

Placez la préparation pour pain et le sucre dans le bol du robot, ajoutez l'eau et le beurre fondu. Démarrez le pétrissage de la pâte à vitesse lente pendant 2-3 minutes, avant d'ajouter les graines de pavot et les cranberries. Continuez le pétrissage pendant 3 minutes à vitesse moyenne.

Laissez la pâte dans le bol du robot et laissez la pousser pendant 1h-1h30 à température ambiante.

Ensuite, aplatissez la pâte sur un plan de travail fariné et rabattez les bords sur le milieu de la pâte, puis pliez-la en deux pour former un boudin que vous placerez dans un moule beurré (à cake par exemple). Tassez la pâte et laissez pousser pendant 1h30 à 2h, la pâte doit avoir doublée de volume.

Préchauffez le four à 180°C et quand la pâte est prête enfourner-la à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon votre four.