

Pain de mie abricot-fleur d'oranger et graines de courge

Ingrédients

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

220g d'eau

20g de sucre

50g de beurre mou

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

80g d'abricots secs

40g de graines de courge

Placez la préparation pour pain et le sucre dans le bol du robot, ajoutez l'eau et l'eau de fleur d'oranger. Démarrez le pétrissage de la pâte à vitesse lente pendant 2-3 minutes, avant d'incorporer le beurre mou puis les graines de courges et les abricots secs coupés en petits morceaux. 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