

Roulé à la confiture



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 2 roulés

- 25 cl. de lait au choix
- 20 g. de levure de boulanger
- 125 g. de yaourt nature
 - 1 pincée de sel
- 50 g. de sucre de canne
- 500 g. de farine de blé T65
- 200 g. de confiture de mirabelles (ou autre confiture)

La recette de Juliette

1. Tiédir le lait et y diluer la levure.
2. Verser le lait dans la cuve de votre robot ou dans un saladier. Y ajouter le yaourt, le sel et le sucre. Mélanger.
3. Ajouter la farine en pluie.
4. Verser enfin le lait et l'incorporer progressivement. Pétrir pendant quelques minutes et former une boule de pâte.
5. Couvrir d'un torchon propre et humide et laisser gonfler la pâte pendant 2h dans un endroit chaud (dans un four chauffé à 40° C. par exemple ou sur un radiateur). Elle doit alors doubler de volume.
6. Après 2 heures, pétrir de nouveau la pâte et laisser gonfler de nouveau 1/2h.
7. Étaler la pâte assez finement en 2 rectangles sur un plan de travail fariné. Badigeonner de confiture puis rouler la pâte en deux boudins.
8. Enfourner pour 15 minutes à 180° C.
9. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.