

Pain du matin au beurre noisette

Note : Pour obtenir 100 g de beurre noisette, il faut environ 120 g de beurre.

Recette pour 1 pain

500 g de farine blanche (T55 ou T60 bio)
260 ml d'eau tiède
100 g de beurre noisette (voir note)
2 C à café de levure de boulanger (type briochin ou SAF)
1,5 C à café de sel

Préparation

Dans un bol, mélange la levure et l'eau tiède. Laisse reposer 10 minutes.

Dans un saladier, ou le bol de ton robot, mélange la farine avec le beurre noisette refroidi et le sel.

Ajoute le mélange de levure et d'eau. Pétris 2 minutes. Laisse reposer dans un saladier recouvert d'une assiette pendant au moins 1 heure.

Prépare un moule à cake dont tu auras recouvert le fond de papier cuisson.

Sur ton plan de travail légèrement fariné, aplatis la pâte pour faire sortir le maximum d'air. Ne la pétris pas. Étale-la en un rectangle de 40 x 30 cm. Rabat les bords latéraux, puis roule ta pâte du haut vers le bas. Met la pâte dans le moule, couvre d'un torchon, et laisse reposer entre 15 et 30 minutes : la pâte ne doit pas tout-à-fait doubler de volume.

Préchauffe ton four à 190 °C. Enfourne pour 35 minutes.

Laisse refroidir sur une grille avant de couper en tranches.

