

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Povitica

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Pause : 3 h

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

350 g de farine

50 g de sucre

2 œufs

12 g de levure boulangère fraîche ou 1 cuillère à café de levure boulangère sèche

75 g de beurre doux mou

10 cl d'eau

1/2 cuillère à café de sel

Garniture :

25 g de sucre glace

15 g de cacao en poudre

70 g de chocolat noir pâtissier

60 g de beurre doux

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.

Ajoutez le sucre, le sel, les œufs, l'eau et le beurre mou coupé en dés.

Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter.

Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

La garniture : faites fondre le chocolat et le beurre. Mélangez bien, retirez du feu, et ajoutez le sucre glace et le cacao en poudre.

Façonnage : Étalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur jusqu'à obtenir un joli et très grand rectangle qui fera quasiment 3 fois la longueur de votre moule à cake. (mon moule à cake mesure 28 cm)

Badigeonnez la pâte de garniture au chocolat puis roulez-la dans le sens de la longueur afin d'obtenir un long boudin.

Pliez le boudin en 3 en forme de serpentin.

Beurrez un moule à cake de 28 cm puis déposez la brioche dedans.

Laissez pousser 1 heure dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

Laissez tiédir puis dégustez.