



Mon pain blanc au pavot

Ingrédients :

- **500 g de farine pour Pain FRANCINE (j'ai utilisé de la farine normale)**
- **325 g d'eau tiède**
- **1 cuillère à café et demi de sel**
- **Un peu de farine pour les mains et le plan de travail**
- **2 sachets de Levure Briochin**

Préparation :

- Mélanger le sel et la farine dans le bol du pétrin. Faire un puits, verser la levure délayée dans un peu d'eau tiède prélevée des 325 g puis ajouter l'eau tiède lentement. Pétrir 10 mn avec le robot de la vitesse 1 à 4. On doit obtenir une pâte homogène et élastique. La pâte doit être légèrement collante.

- Couvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer la pâte 1 heure dans un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.

- Fariner généreusement le plan de travail et dégazer la pâte. Former une belle boule ou alors le mettre en forme comme le mien, à la façon arabe loool

- La déposer au centre d'une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Faire des entailles sur la pâte à l'aide d'un couteau bien tranchant.

- Laisser lever pendant 40 min dans un endroit chaud.

- 15 min avant la fin du temps de levée, allumer le four à 240°C (Th.8) en chaleur classique ou 210°C (Th.7) en chaleur tournante.

- La pâte ayant levé, vaporiser d'eau sur le dessus et parsemer de graines de pavot. Poser un ramequin d'eau sur la plaque et l'enfourner à mi-hauteur du four pendant 30 à 40 min pour que la croûte soit bien dorée.

- Sortir quand le pain semble cuit, tapoter le dessous du pain afin de voir si ça sonne creux.

- Laisser refroidir sur une grille. Par la suite, conserver le pain dans un torchon propre pour plus de moelleux. Bon appétit !