

Petits pains aux graines de pavot et à la feta



Aujourd'hui je vous propose de petits pains vraiment succulents, très savoureux et surtout très moelleux ! Des petits pains aux graines de pavot et à la feta. La feta et les graines de pavot se marient très bien. Les graines de pavot donnent un petit peu de croquant à cette mie moelleuse et la feta donne une petite saveur irrésistible. Ces petits mangent sans faim et avec beaucoup de gourmandise ! ;)

Pour 4 petits pains

Ingrédients:

250g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

75g de feta

7g de graines de pavot

1/2c. à café de sel

Préparation:

Versez 17cl d'eau tiède et émiettez-y la levure. Couvrez le bol et laissez reposer à température ambiante pendant 5min.

Dans un saladier, versez la farine avec les graines de pavot et le sel. Creusez un puits et versez-y la levure diluée. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple, élastique et jusqu'à ce qu'elle décolle des parois du bol. Versez la pâte dans un saladier, couvrez ce dernier d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit tiède pendant 1H30.

Coupez la feta en morceaux.

Dégazez la pâte et ajoutez-y la feta coupée en morceaux. Versez la pâte sur le plan de travail fariné et divisez-la en quatre. Donnez à chaque pâton une forme de petit pain rond. Déposez les pains sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien.

Faites de nouveau lever sous un torchon, à température ambiante, pendant environ 20min.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 240°C (th.8). Déposez un plat rempli d'eau dans le four. Cela va créer de la buée, ce qui donnera la jolie croûte dorée aux pains.

A l'aide d'un couteau, faites des entailles sur chacun des pains pour obtenir de belles craquelures. Enfourez les pains pour 15-20min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.