


PAIN «MONKEY BREAD» AUX ÉPICES

Préparation	1h20
Cuisson	40min
Total	2h
Part(s)	6 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g de farine à pain	Farine pour travailler la pâte
25 g de levure fraîche	2 cuillères à soupe d'épices pour harissa
1 pincée de sucre	2 cuillères à soupe de curcuma moulu FUCHS
275 ml d'eau tiède	2 cuillères à soupe d'ail granulé FUCHS
10 g Sel	2 cuillères à soupe de fines herbes
100 ml d'huile d'olive	2 cuillères à soupe de ciboulette lyophilisée FUCHS

Préparation :

1. Verser la farine dans un grand saladier et former une fontaine au centre. Verser la levure dans la fontaine, ajouter une pincée de sucre et l'eau. Délayer la levure dans l'eau en incorporant un peu de farine pour obtenir un levain liquide. Laisser lever environ 20 minutes dans un endroit tempéré.
2. Le levain devrait faire de belles bulles et avoir nettement gonflé. Si ce n'est pas le cas, laisser lever davantage. Ajouter le sel et l'huile dans le saladier et, à l'aide d'un batteur électrique (crochets pétrisseurs), pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Couvrir avec un torchon et laisser lever encore env. 1 heure dans un endroit tempéré.
3. Préchauffer le four à 200 °C (convection haut/bas) et badigeonner le moule (p. ex. un moule à kouglof de 26 cm) avec l'huile.
4. Sur un plan de travail légèrement fariné, pétrir la pâte à la main et former des pâtons de la taille d'un abricot. Le plus simple est de diviser la pâte en deux, de former des boudins de 2 cm de long et 8 cm d'épaisseur, puis de couper des morceaux.
5. Humecter les pâtons d'un côté avec de l'eau et les tremper chacun dans l'une des épices. Disposer les pâtons dans le moule, côté épicé vers le haut. Procéder de la même manière pour toutes les boules. Pour terminer, laisser lever le « Monkey Bread » cru encore 20 minutes. Ensuite, l'enfourner à mi-hauteur pour environ 35-45 minutes en mettant une tasse d'eau chaude dans le four.



6. Astuce : si le pain devait brunir trop vite, le couvrir d'une feuille d'aluminium pour éviter que les épices ne brûlent. Il est tout à fait possible d'utiliser un autre moule pour cuire le pain, et même de se passer totalement de moule en utilisant une plaque de four et en disposant les boules les unes à côté des autres en les serrant bien.

