

PAINS À LA GRECQUE ROYAUX

Un pain grec ? Pas vraiment. “grecque” viendrait de “gracht” en dialecte bruxellois. Cette délicieuse spécialité doit son nom à une tradition du XVI^e siècle selon laquelle les Augustins distribuaient du pain aux pauvres. Ce pain pour les pauvres est devenu au fil du temps une délicieuse gourmandise.



INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine Duo
- 700 ml de lait
- 1 oeuf
- 100 g de levure
- 75 g de cassonade brune
- 400 g de beurre
- 10 g de sel
- 5 g de cannelle

RECETTE

- Mélangez la moitié de la farine avec le lait, l'oeuf et la levure.
- Laissez reposer 60 minutes au frais (mais pas au réfrigérateur).
- Ajoutez le reste de la farine, la cassonade, le beurre, le sel et la cannelle et pétrissez en une pâte souple et élastique.
- Laissez reposer la pâte 15 minutes.
- Repliez la pâte et coupez-la en petites portions de 100 g.
- Abaissez les portions de pâte en rectangles et roulez-les dans du gros sucre cristallisé.
- Disposez les rectangles de pâte sur une plaque de cuisson généreusement enduite de beurre ou de margarine.
- Laissez gonfler 45 minutes et aplatissez les rectangles de pâte.
- Laissez encore gonfler 30 minutes.
- Faites cuire les pains à la grecque environ 20 minutes dans un four à 180 °C.
- Quand ils sont cuits, retournez-les immédiatement et égalisez les bords.