

TEMPS

Préparation: env. 2 h

Cuisson: 20 minutes

pour env. 25 petits pains

UNITÉ DE MESURE

un grand verre 25 cl

INGRÉDIENTS

Pâte:

- 3 c à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de sel
- 1 cube de levure de boulangerie
- 2 verres d'eau tiède
- 2 gros œufs
- 1 verre d'huile
- 6 verres de farine

Garniture:

- 1 assiette de dés de fromage grec aux herbes (type fêta).

Dorure:

- 1 jaune d'œuf battu
- Des graines de sésame, lin, courges...

PRÉPARATION

- Dans un grand récipient mélanger le sucre, le sel et la farine.
- Hydrater la levure avec un peu d'eau tiède. Laisser reposer quelques minutes et mélanger jusqu'à dissolution complète.
- Former un puits et y incorporer la levure, les œufs et l'huile.
- Incorporer progressivement l'eau restante.
- Pétrir la pâte 10 minutes (prendre la pâte et la rabattre sur elle-même) pour lui donner de l'élasticité.
- Recouvrir la pâte d'un linge et la laisser reposer minimum 1 heure Dans un endroit tempéré et sans courant d'air pour que la levure fasse son travail jusqu'au bout.
- Dégazer, c'est à dire retravailler la pâte.

Boğça BRIOCHE À LA FARINE BLANCHE

AUTRICE
Gulsun

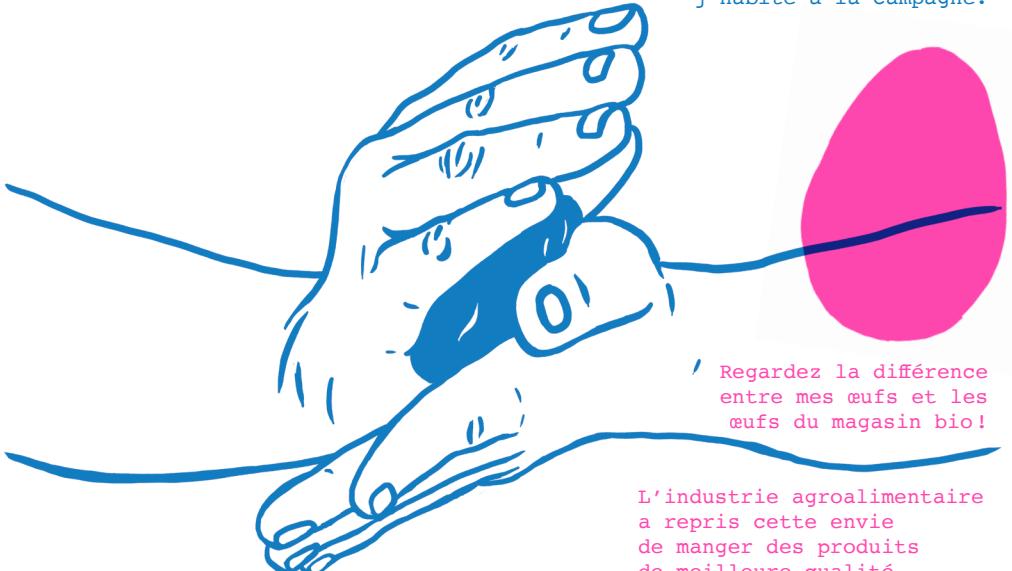
La pâte est encore très élastique lorsque l'on façonne les boules.

- Poser un petit lit de farine sur votre plan de travail.
- Façonner des petites boules (env. 5 cm de diamètre) que vous roulez dans la farine.
- Une fois toutes les boules prêtes, les aplatissez avec les doigts.
- Poser 2 petits carrés de fromage sur chaque galette ainsi formée.
- Refermer la pâte sur le fromage et façonnez une nouvelle boule en faisant tourner la pâte entre vos mains.
- Badigeonnez les boules de jaune d'œuf.
- Déposer les graines sur le dessus.
- Enfourner sur un plaqueau four à 180° pendant 20 minutes.

J'ai habité au Perrier
toute mon enfance et adolescence.

J'ADORE LA SOLIDARITÉ
DU QUARTIER, LE MULTICULTURALISME...
QUELQUE CHOSE QUI EST DURE À DÉFINIR
ET QU'IL N'Y A PAS AILLEURS.

Mais j'avais envie d'offrir à mes
enfants la nature. Alors maintenant,
j'habite à la campagne.



Regardez la différence
entre mes œufs et les
œufs du magasin bio!

L'industrie agroalimentaire
a repris cette envie
de manger des produits
de meilleure qualité
pour en faire un business
en les vendant plus chers
et faire de l'argent avec...

C'est malin!

MAIS SI ON INSTALLAIT PARTOUT
DES MINI-FERMES COLLECTIVES,
ON POURRAIT CASSER CE BUSINESS
ET REFAIRE LIEN VERS LA TERRE.



Quand on cuisine quelque chose et que les
odeurs arrivent jusque chez les voisins...
on ne peut pas les laisser comme ça!

ON DONNE TOUJOURS
UNE PARTIE AUX VOISINS.