

Bägers

Ingrédients

Pour 8 bägers

- 425g de farine
- 275g d'eau tiède
- 45g de beurre pommade
- 1 càs de miel
- 8g de sel
- 7g de levure boulangère déshydratée
- 1 jaune d'œuf ou 1 œuf pour la dorure
- graines au choix pour le topping

Instructions

Mélangez tous les ingrédients dans le bol du robot (sauf l'œuf et les graines prévus pour les finitions) équipé du crochet et laissez pétrir au moins 10 minutes. Evitez simplement de mettre la levure et le sel en contact au début. La pâte est collante, c'est normal.

Raclez les bords à l'aide d'une maryse, rassemblez-la en boule et filmez le bol. Faites pousser la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Vous pouvez ensuite la mettre au frais pour continuer le lendemain si vous étalez la préparation sur 2 jours.

Puis dégazez la pâte et divisez-la en 8 pâtons de même taille. N'hésitez pas à les fariner un peu pour les travailler si la pâte est trop molle. Formez une boule, puis un anneau avec chaque pâton en y insérant les pouces. Prévoyez une ouverture assez grande pour que le trou soit toujours visible après avoir gonflé lors de la cuisson.

Vous pouvez préchauffer le four à ce stade, à 200 degrés. La suite est rapide.

Pas d'apprêt pour les bägers ! La particularité de ces pains est la première cuisson dans l'eau. Portez à ébullition un grand volume d'eau bien salée, puis plongez délicatement les pains un par un. Retirez-les à l'aide d'une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. C'est presque instantané. Je vous conseille de ne pas tous les mettre en même temps dans l'eau, pour éviter que certains n'y restent trop longtemps. Deux ou trois à la fois, c'est mieux.

Posez-les sur un torchon ou directement sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'œuf battu (ou de jaune) au pinceau pour qu'ils soient bien dorés lors de la cuisson. Puis parsemez de graines au choix, ici du pavot.

Enfournez pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les bägers soient dorés.