

Beigli aux Graines de Pavot– Makos Beigli

Pour 1 Beigli

Pâte

250g farine
100g beurre doux à température ambiante
1 oeuf + 1 jaune d'oeuf
25g sucre en poudre
60ml lait tiède
3g levure de boulanger
1 pincée de sel
Zeste de citron
1 c.à.c sucre vanillé

Garniture

150ml lait
200g graines de pavot moulues
30g sucre en poudre
2 c.à.s miel

1. Faire mousser la levure dans le lait tiède et un peu de sucre dilué
2. Dans un grand bol, mélanger la farine et la levure+lait
3. Ajouter l'oeuf, le reste de sucre, le sucre vanillé, le beurre, le sel et le zeste de citron
4. Pétrir rapidement pour obtenir une pâte souple et former un rouleau avec la pâte
5. Couvrir la pâte d'un linge propre et laisser reposer pendant une demie heure à température ambiante
6. Dans un grand bol mélanger les graines de pavot moulues, le lait, le sucre et le miel
7. Préchauffer le four à 200°C
8. Etaler la pâte sur une surface légèrement saupoudrée de farine. Répartir sur la totalité de la pâte la mixture aux graines de pavot
9. Rouler la pâte sur elle même et la placer dans un plat en verre or sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
10. Badigeonner le beigli avec le jaune d'oeuf et cuire pendant 20-25 minutes
11. Retirer du four et humecter directement le beigli avec un petit peu d'eau. Placer sur une grille et laisser refroidir recouvert d'un linge propre.