

La recette de la Main de Sainte-Agathe

Ingrédients

600 g de farine (minimum)
125 g de beurre
125 g de sucre
¼ l de lait
1 cube de levure de bière
Sel
Safran

Préparation

Dissoudre la levure dans un peu de lait tiède. Ajouter le safran. Mélanger bien.

Dissoudre le sucre dans le lait et le beurre ramolli. Verser le tout dans la farine creusée en puit (avec le sel).

Mélanger, pétrir, souffler. Battre énergiquement.

Laisser reposer la pâte ainsi obtenue.

Resserrer la pâte sans trop la pétrir, la mettre en boule et la laisser doubler de volume.

Partager la boule en deux et donner la forme adéquate (forme de main).

Mettre sur une plaque beurrée. Dorer à l'œuf.

Cuisson

Cuire à four assez chaud (thermostat 6/7) en augmentant la chaleur progressivement.