

BREAD/PAIN

ITEM: Povitica – BBC Food

YIELD: 2 – 500 g loaves

PORTIONS:

CONTAINER: 1 lb loaf pan

PREP TIME:

EQUIPMENT:

Ingredients:

Bread:

| | | |
|-----|---|--|
| 300 | g | AP flour, plus extra for dusting |
| 40 | g | sugar |
| 7 | g | salt |
| 10 | g | fast-action yeast |
| 30 | g | unsalted butter, melted |
| 50 | g | egg, beaten |
| 1/2 | | vanilla pod, split and seeds scraped out |
| 150 | g | whole milk, warmed |

For the filling:

| | | |
|-----|---|--|
| 60 | g | unsalted butter |
| 60 | g | whole milk |
| 280 | g | walnut pieces |
| 1/2 | | vanilla pod, split and seeds scraped out |
| 100 | g | sugar |
| 15 | g | cocoa powder |

15 g egg yolk, beaten

To assemble:

15 g butter, melted
 30 g egg white, beaten
 100 g icing sugar

Method:

- For the dough, place the flour and sugar into the bowl of a freestanding mixer fitted with a dough hook.
- Add the salt into one side of the bowl and the yeast to the other.
- Add the melted butter, egg, vanilla seeds and warm milk and begin mixing on a slow speed.
- When the dough starts to come together, mix for a further 5-8 minutes on a medium speed until the dough is soft, smooth and stretchy.
- Place the dough into a lightly oiled mixing bowl, cover with cling film and leave to rise until at least doubled in size – about one hour. Butter two .5kg/1lb loaf tins.

For the filling,

- Place the butter and milk in a small pan and heat gently until the butter has melted. Remove from the heat.
- Place the walnuts, vanilla seeds, sugar and cocoa powder into the bowl of a food processor and blend to a sandy powder. Add the egg yolk, milk and butter mixture and pulse to combine. Set aside.
- To assemble, dust surface with flour. Turn the risen dough out onto the table and roll out the dough into a large

BREAD/PAIN

50x30cm/20x12in rectangle. Brush the surface with 15g melted butter.

- Dust your hands with flour and ease them underneath the dough. Using the backs of your hands, stretch the dough out from the centre until very thin and translucent (you should be able to see your hands through the dough). The rectangle should measure approximately 1metrex60cm/40x24in.
- Taking care not to tear the dough, spread the filling over the dough until evenly covered. If the filling has been standing for a long time and is too thick, add a little warm milk to loosen it.
- Starting at the long edge of the dough, lift the sheet and gently roll the dough up tightly, like a Swiss roll.
- Carefully lift the dough and place one end in the bottom corner of the greased loaf tin. Ease the roll into the base of the tin to form a long 'U' shape, then double back laying the roll over the first 'U' shape to form a second 'U' shape on top.
- Place the loaf tins inside a clean plastic bag and leave to rise for one hour.
- Preheat the oven to 180C/160C(fan)/ 350F.
- Brush the dough with beaten egg white and bake for 15 minutes. Reduce the oven temperature to 150C/130C(fan)/300F and bake for a further 45 minutes, or until golden-brown. Cover with foil if the top begins to darken too much.
- Remove from the oven and leave to cool in the tin for 30 minutes before turning out onto a wire rack to cool completely.
- Mix the icing sugar with a few drops of cold water to make a runny icing and drizzle it over the Povitica. Slice and enjoy.

ARTICLE : Povitica – BBC Food

RENDEMENT : 2 pains de 500 g

PORTIONS :

CONTENANT : moule à pain de 1 lb

TEMPS DE PRÉPARATION :

ÉQUIPEMENT :

Ingrédients :

Pain :

| | | |
|-----|---|---|
| 300 | g | farine tout usage, un peu plus pour saupoudrer |
| 40 | g | sucre |
| 7 | g | sel |
| 10 | g | levure à action rapide |
| 30 | g | beurre non salé, fondu |
| 50 | g | œufs, battus |
| ½ | | gousse de vanille, coupée en deux et gratter pour enlever les graines |
| 150 | g | lait entier, réchauffé |

Pour la garniture :

| | | |
|-----|---|---|
| 60 | g | beurre non salé |
| 60 | g | lait entier |
| 280 | g | noix de Grenoble en morceaux |
| ½ | | gousse de vanille, coupée en deux et gratter pour enlever les graines |

BREAD/PAIN

| | | |
|-----|---|-----------------------|
| 100 | g | sucre |
| 15 | g | poudre de cacao |
| 15 | g | jaunes d'œufs, battus |

Assemblage :

| | | |
|-----|---|-----------------------|
| 15 | g | beurre, fondu |
| 30 | g | blancs d'œufs, battus |
| 100 | g | sucre à glacer |

Méthode :

- Pour la pâte, combiner la farine et le sucre dans le bol d'un mélangeur muni d'un crochet pour la pâte à pain.
- Ajouter le sel d'un côté du bol et la levure de l'autre.
- Ajouter le beurre fondu, les œufs, les graines de vanille et le lait chaud et commencer à mélanger à faible vitesse.
- Lorsque la pâte commence à prendre, continuer de mélanger pendant 5 à 8 minutes, à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- Déposer la pâte dans un bol à mélanger légèrement graissé, couvrir avec une pellicule autocollante et laisser lever jusqu'au double du volume – environ une heure. Beurrer deux moules à pain de 0,5 kg/1 lb.

Pour la garniture:

- Ajouter le beurre et le lait à une petite casserole et chauffer doucement jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer du feu.
- Déposer les noix de Grenoble, les graines de vanille, le sucre et la poudre de cacao dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Ajouter le mélange de jaunes

d'œufs, de lait et de beurre et mélanger par impulsion.

Réserver.

- Pour assembler, saupoudrer la surface de farine. Déposer la pâte sur la table et abaisser la pâte en un grand rectangle de 50 cm x 30 cm/20 po x 12 po. Badigeonner la surface avec le 15 g de beurre fondu.
- Saupoudrer vos mains de farine et glisser celles-ci sous la pâte. En utilisant la face extérieure de vos mains, étirer la pâte à partir du centre jusqu'à ce qu'elle soit très mince et translucide (vous devriez être en mesure de voir vos mains à travers la pâte). Le rectangle devrait mesurer environ 1 m x 60 cm/40 po x 24 po.
- En prenant soin de ne pas déchirer la pâte, étaler uniformément la garniture sur la pâte jusqu'à ce qu'elle soit complètement couverte. Si la garniture a été réservée pendant une longue période et qu'elle est trop épaisse, ajouter une petite quantité de lait chaud pour la diluer.
- En commençant par le côté le plus long de la pâte, soulever la feuille et rouler doucement et fermement la pâte, comme une bûche.
- Soulever soigneusement la pâte et déposer une extrémité dans le coin inférieur d'un moule à pain graissé. Dérouler le rouleau dans le fond du moule afin de former une longue forme en 'U', puis dérouler de nouveau le reste du rouleau par-dessus le premier 'U' pour former un autre 'U' sur le dessus.
- Placer les moules à pain dans un sac en plastique propre et laisser lever pendant une heure.
- Préchauffer le four à 180°C/160°C (ventilateur)/350°F.
- Badigeonner la pâte avec le blanc d'œuf battu et cuire 15 minutes. Réduire la température du four à 150°C/130°C (ventilateur)/300°F et poursuivre la cuisson 45 minutes, ou jusqu'à le pain soit doré. Au besoin, couvrir le dessus avec du

BREAD/PAIN

papier aluminium afin d'empêcher le dessus de devenir trop foncé.

- Retirer du four et laisser refroidir dans le moule 30 minutes avant de le démouler sur une grille et le laisser refroidir complètement.
- Mélanger le sucre en poudre avec quelques gouttes d'eau froide afin d'obtenir un glaçage lisse et faire couler sur le dessus du Povitica. Trancher et déguster.

Chef Ruth