

Recette de la POTICA

Ingrédients pour la pâte :

Lait 240 ml

Levure sèche active 7 g

Sucre cristallisé 50 g

Farine de blé T45 500 g

Beurre 60 g

Œufs - 2

Sel 3 g

Extrait de vanille 5 ml – facultatif



Ingrédients pour la garniture aux noix :

Noix moulues 400 g

Sucre cristallisé 100 g

Lait 120 ml g

Beurre 40 g

Extrait de vanille 5 ml

Cannelle moulue 2 g

Miel 30 ml

Œuf - 1

ETAPES A SUIVRE

- Activer la levure :** Faire tiédir le lait, y dissoudre le sucre et la levure. Laisser reposer 10 minutes.
- Préparer la pâte :** Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le

beurre fondu, l'extrait de vanille et le mélange lait / levure. Incorporer progressivement au mélange de farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

☐ **Pétrissage** : Pétrir la pâte 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Couvrir avec un torchon et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud.

☐ **Préparer la garniture** : Chauffer le lait avec le beurre, le sucre, le miel, la cannelle et la vanille jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Hors du feu, ajouter les noix moulues. Une fois le mélange tiède, incorporer l'œuf et le rhum si utilisé. Laisser refroidir complètement.

☐ **Étaler la pâte** : Sur un plan fariné, abaisser la pâte en un rectangle d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

☐ **Répartir la garniture** : Étaler uniformément la garniture refroidie en laissant une bordure d'1 cm sur les bords.

☐ **Rouler la pâte** : Rouler la pâte sur elle-même en une spirale bien serrée. Pincer les extrémités et déposer délicatement dans un moule beurré en forme de couronne ou un moule à cake.

☐ **Deuxième levée** : Couvrir et laisser lever encore 45 minutes dans un endroit tiède.

☐ **Dorer et cuire** : Préchauffer le four à 175 °C . Dorer la potica à l'œuf battu. Prédécouper la potica comme sur la photo. Cuire 55 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

☐ **Refroidissement** : Laisser reposer 10 minutes dans le moule, puis démouler et laisser refroidir avant de déguster !