

# Pulla

Le pulla est la pâte briochée à la cardamome la plus populaire de Finlande et est la base de nombreuses recettes qui déclinent la même pâte sous d'autres formes, dont le pullapitko (long pain pulla).

Prép. 1 heure h  
Cuisson 25 minutes min  
1 heure h 30 minutes min  
Total 1 heure h 25 minutes min

Type de plat: Dessert, Pain, Petit déjeuner

## Ingrédients

- 1 kg de farine
- 450 ml de lait (ou plus), à 36°C
- 3 oeufs , battus en omelette
- 180 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de cardamome en poudre
- 1 cuillère à soupe de sel
- 25 g de levure boulangère sèche (ou 45 g de levure boulangère fraîche effritée)
- 200 g de beurre (ou margarine), mou et coupé en dés

## Pour le décor

- 2 jaunes d'œuf , battus avec 1 cuillère à soupe de lait
- Sucre vanillé
- Sucre perlé
- Amandes effilées

## Matériel

- Robot culinaire
- Plaque à pâtisserie
- Papier sulfurisé

## Instructions

1. Verser la farine, la cardamome, et le sucre dans la cuve d'un robot culinaire et mélanger.
2. Creuser un puits au centre de la farine et y verser la levure.

3. Verser 150 ml de lait tiède à 36°C sur la levure et laisser pousser pendant 10 minutes.
4. Verser les oeufs, et à l'aide du crochet pétrisseur, commencer à pétrir à faible vitesse tout en incorporant progressivement le lait restant, pendant environ 2 minutes.
5. Pétrir ensuite pendant 3 minutes à vitesse moyenne puis, incorporer progressivement le beurre et le sel.
6. Pétrir à vitesse moyenne pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène. Le beurre doit être complètement incorporé et la pâte doit se détacher des parois de la cuve.
7. Si la pâte est trop humide, ajouter 1 à 2 cuillères de farine et si, au contraire, elle est trop sèche, ajouter quelques cuillères à soupe de lait tiède, très progressivement.
8. Couvrir la pâte d'un linge et la laisser pousser pendant 1 heure dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air.
9. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et la dégazer pendant 1 minute en la pétrissant.

### **Formation des pullas**

1. Diviser la pâte en 25 pâtons égaux et les bouler.
2. Former les pullas en boule et les déposer au fur et à mesure, espacés, sur une plaque du four chemisée de papier sulfurisé.
3. En formant les pullas, veiller à ce que les boules de pâte soient bien lisses, sans aucune "faille", afin qu'ils ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.
4. Couvrir d'un textile et laisser pousser pendant 20 minutes.

### **Décor**

1. Après avoir préchauffé le four à chaleur tournante à 185°C pendant 15 minutes, battre les jaunes d'œufs et le lait.
2. Badigeonner les pullas de ce mélange et les saupoudrer de sucre vanillé, de sucre perlé et d'amandes effilées.
3. Enfourner et cuire les pullas pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur bien dorée.