



Pain à effeuiller au pesto d'ail des ours frais

Pain fraîchement sorti du four, délicieusement parfumé et parfait à partager : ce pain à effeuiller au pesto d'ail des ours est un véritable incontournable pour ton apéro ou ton brunch.

Moelleux, aromatique et plein de saveurs — tu ne pourras plus t'arrêter d'en détacher un morceau.



3 pièces



105 minutes



40 minutes - 180°C



facile



5-7 jours

INGRÉDIENTS:

PÂTE LEVÉE

- 500 g de farine blanche
- 75 g de beurre (froid)
- 30 g de sucre blanc
- 10 g de sel
- 250 g de lait entier
- 5 g de malt de cuisson
- 40 g de sucre cristallisé
- 35 g de levure
- 50 g d'œuf entier

PESTO D'AIL DES OURS

- 45 g d'amandes (grillées)
- 100 g d'ail des ours frais
- 20 g de persil
- 90 g de parmesan
- 165 g d'huile d'olive
- 4 g de sel
- Poivre selon ton goût



PRÉPARATION:

Lave soigneusement l'ail des ours et sèche-le bien.

Mets tous les ingrédients dans un mixeur et mixe jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. Si nécessaire, ajoute un peu d'huile d'olive.

Très important : n'oublie pas de goûter! Ajuste le sel et le poivre selon ton goût. Réserve le pesto.



Mets la farine, le sel et le beurre froid dans un bol. Sable le beurre avec la farine du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse et homogène. Ajoute ensuite le lait, le malt, le sucre, la levure et l'œuf, puis mélange brièvement.

Pétris ensuite la pâte sur le plan de travail : pousse-la avec la paume de la main, replie-la et tourne-la légèrement. Répète ces gestes jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

Forme une boule et laisse reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes.

Divise la pâte en 3 portions égales (env. 320 g) et forme des boules. Étale chaque boule en un rectangle d'environ 30 × 20 cm (idéalement directement sur du papier cuisson). Répartis ensuite environ 110 g de pesto d'ail des ours sur chaque rectangle.

Place les abaisses de pâte au congélateur pendant 30 minutes – cela facilitera la découpe par la suite.



Découpe ensuite des bandes (env. 5 cm de large) et superpose-les. Coupe-les ensuite en carrés.

Dispose les carrés à la verticale dans le moule. Les côtés garnis doivent être orientés vers l'extérieur – cela permet d'obtenir les couches caractéristiques du pain.

Important: Dispose les morceaux sans les serrer. La pâte va encore lever et remplir le moule d'elle-même.

Laisse lever le pain pendant environ 1 heure. Fais cuire dans un four préchauffé à 180 °C (chaleur haut/bas) pendant environ 40 minutes.

