



Pains, viennoiseries

Enroladinho de presunto e queijo - pain farci au jambon et au fromage



2h20 40 min 30 min 1h10 448

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine et le sel.
- Faire tiédir le lait. Ajouter la levure et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 4 Attention, il ne faut pas mettre directement en contact la levure avec le sel. Ce dernier fait perdre à la levure ses propriétés.
- 5 Ajouter dans la farine le beurre coupé en petits morceaux, mélanger du bout des doigts afin d'obtenir une pâte à la texture sableuse.
- 6 Ajouter l'oeuf entier, le jaune et le lait avec la levure.
- Bien mélanger, former une boule et réserver pendant une heure.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Couper le jambon en petits dés.
- Hâcher grossièrement la mozzarella.

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

300 g Farine

1 c. à soupe Levure de boulanger

1 Sel

80 g Beurre

1 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s)

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

80 ml Lait entier

Ingrédients pour la farce

200 g Jambon cuit

180 g Mozzarella

1 Tomate(s)

1 Origan frais

1 c. à café Huile d'olive

1 Sel

Ingrédients pour la cuisson

- 3 Couper la tomate en petits cubes.
- Mélanger dans un bol le jambon, la mozzarella, la tomate, l'origan, l'huile d'olive et le sel. Réserver.

1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf

Étape 3

Préparation des pains

- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie. On doit obtenir une épaisseur d'environ 3 mm.
- Fariner le rouleau à pâtisserie pour que la pâte n'accroche pas.
- 3 Couper des rectangles de pâte de 10 cm sur 8 cm.
- Mettre un peu de farce au centre de chaque rectangle, rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur.
- Poser les rouleaux sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Mélanger le jaune d'oeuf dans un petit bol avec une cuillère à soupe d'eau. Tremper le pinceau dans ce mélange et dorer chaque petit pain.
- Mettre au four pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les pains du four, une fois qu'ils sont bien dorés.
- 2 Servir encore chauds.