



Pains, viennoiseries

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



2h20 **40 min** **30 min** **1h10** **448**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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

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.
- 3 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.
- 7 Bien mélanger, former une boule et réserver pendant une heure.

Étape 2

Préparation de la garniture

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

- 3 Couper la tomate en petits cubes.
- 4 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

- 1 Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie. On doit obtenir une épaisseur d'environ 3 mm.
- 2 Fariner le rouleau à pâtisserie pour que la pâte n'accroche pas.
- 3 Couper des rectangles de pâte de 10 cm sur 8 cm.
- 4 Mettre un peu de farce au centre de chaque rectangle, rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur.
- 5 Poser les rouleaux sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 6 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.
- 7 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.