



Pains, viennoiseries

Pain roulé au pesto



3h55 **30 min** **25 min** **3h** **298**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à pain

400 g **Farine**
15 g **Levure de
boulangier**
8 g **Sel**
25 cl **Eau**

Ingrédients pour le pesto

1 botte(s) **Basilic**
50 g **Parmesan**
50 g **Pignons de pin**
3 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 c. à café **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Mélange des ingrédients de la pâte à pain

- 1 Dans un grand saladier, verser la farine, la levure de boulangier et le sel.
- 2 Attention, le sel ne doit pas toucher la levure.
- 3 Ajouter l'eau légèrement tiédie et pétrir pendant environ 5 minutes pour mélanger tous les ingrédients.
- 4 Pour stabiliser le saladier sur le plan de travail, placer un torchon plié en deux en dessous. De cette façon, il ne glissera pas.

Étape 2

Pétrissage de la pâte à pain

- 1 Poser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.
- 2 Pétrir pendant 15 minutes.
- 3 Le bon geste : étirer, rabattre et malaxer la pâte, étirer, rabattre et malaxer...Elle doit devenir lisse, élastique et brillante.

Étape 3

Première fermentation

- 1 Transvaser la pâte dans le saladier.
- 2 Le recouvrir d'un linge propre et humide.
- 3 Laisser reposer pendant 1 heure 30 minutes, à température ambiante.

Étape 4

Préparation du pesto

- 1 Eplucher les gousses d'ail et les couper en 4.
- 2 Effeuilier le basilic.
- 3 Placer le basilic, l'ail, les pignons et le parmesan dans le bol du mini hachoir.
- 4 Mixer par saccades jusqu'à obtention d'un mélange grossier mais homogène.
- 5 Ajouter l'huile et le sel.
- 6 Mixer pour homogénéiser.

Étape 5

Façonnage du pain

- 1 Ecraser la pâte avec les poings.
- 2 La pétrir de nouveau pendant 1 minute.
- 3 Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte en rectangle.
- 4 A l'aide d'une cuillère, répartir le pesto sur la pâte à pain, en réservant 3 cm de marge tout autour.
- 5 Rouler la pâte sans la serrer pour que le pesto ne déborde pas sur les côtés.
- 6 Souder les bords du pain en les pressant avec les mains humides.
- 7 Doubler une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
- 8 Déposer le pain sur la plaque à pâtisserie.

Étape 6

Deuxième fermentation

- 1 Couvrir le pain d'un linge humide.
- 2 Le laisser reposer pendant 1 heure 30 minutes à température ambiante.

Étape 7

Cuisson du pain

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8) environ 20 minutes avant la fin du temps de repos.
- 2 Saupoudrer légèrement le pain de farine.
- 3 Enfourner le pain.
- 4 Après 10 minutes de cuisson, baisser la température à 200°C (Th.6-7).
- 5 Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Étape 8

Dressage

1 Sortir le pain du four et le laisser refroidir sur une grille.

2 Le trancher assez finement et le servir.