

Petits pains farcis

La pâte

500 gr de farine

1 sachet de levure de boulanger

4 cs d'huile

1 ¼ cc de sel

2 cs de sucre

7 cl de lait

+ ou - 20 cl d'eau

Mélanger tous les ingrédients en rajoutant progressivement les liquides.

Laisser lever à couvert pendant 1h

La crème

3 cl de lait

6 cl d'huile

7 cl de farine

sel / poivre

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre en fouettant pour éviter les grumeaux

Etaler en rectangles la pâte y déposer la crème avec une garniture au choix (jambon, tomates séchées, fromage...) et replier

Faire des entailles et laisser lever ½h

Avant de les enfourner les badigeonner de lait et saupoudrer d'origan

Cuire à four chaud 180° environ 15 mn

