

# PAIN ROULE AU GOUT SABLE

---



Pour 2 pains de taille moyenne :

- 250 g de farine T55
- 250 g de semoule de blé extra fine
- 80 g de parmesan
- 2 sachets de levure sèche "Francine"
- 50 ml d'huile d'olive
- 10 g de sel
- 320 g d'eau

Pour la garniture :

- Origan
- graines de sésame

Dans un cul de poule, mélangez la farine, la semoule, le sel, et le parmesan. Ajoutez la levure, l'huile d'olive et l'eau. Pétrissez la pâte pendant quelques minutes.

Laissez reposer 1h00 environ jusqu'à qu'elle ai doublé de volume.

Étalez la pâte en rectangle d'environ 2 cm d'épaisseur. Parsemer d'origan et de graines de sésame.

Passez le rouleau à pâtisserie pour faire pénétrer la garniture dans la pâte. Roulez la pâte sur elle même. Coupez en tronçons réguliers et placez-les côte à côte.



Laissez à nouveau lever 1 h. Vaporisez d'huile d'olive.

Préchauffez le four à 240°C. Faites cuire 20 minutes environ en prenant soin de mettre une coupelle d'eau pour faire l'effet buée.