



PAIN ESCARGOT AU PESTO ET TOMATE

Ingrédients :

- 300 g de farine de blé type 80 semi-complète (bio)*
- 300 g de semoule de blé extra fine
- 1 sachet de levure Gourmandises GD
- 400 g d'eau température bébé
- 30 g d'huile d'olive
- 1 pot de pesto ou pesto vert maison Cook'in
- 1 mini boîte de concentré de tomate
- Origan séché
- parmesan



A la main ou au robot, mélanger la semoule, la farine et la levure.

Ajouter l'eau, mélanger et verser l'huile en dernier.

Pétrir au moins 5 min, l'eau et l'huile sont absorbées complètement.

Bouler un peu la pâte en farinant légèrement la surface.

Reposer dans le bol puis fermer avec du film alimentaire.

Laisser lever la pâte pendant 20 min.

Rabattre la pâte sur la Roul'pat saupoudrée d'un mélange tant pour tant de farine et de semoule.

Abaisser avec les poings.

Couper la pâte en 2 pâtons égaux.

Etaler au rouleau huilé (pas de farine) en un rectangle large comme les empreintes « Platine ».

Badigeonner des rayures :

- de pesto vert
- de tomate, saupoudrer de parmesan et d'origan.

Rouler ensuite comme un escargot et placer dans les empreintes. (La couture en dessous.) Couvrir d'un torchon et d'une toile Silpat.

Laisser lever à nouveau 20 min.

Si besoin laisser un peu plus de temps, il faut que les pains est doublé de volume.

Pendant ce temps, préchauffer le four th8-240°C.

Enfourner pour 25 min au moins.

A mi-cuisson, tourner la plaque.

Selon votre four, placer une coupelle d'eau directement sur la sole du four.

Laisser refroidir et couper les tranches, les couleurs apparaissent.

(*Jardin Bio Intermarché)