



Petits pains à partager à la mozzarella



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

125 ml de lait entier
20 grammes de beurre
35 grammes de miel
1 cuillerée à thé de levure déshydratée
1 œuf
1/2 cuillerée à thé sel
200 grammes de farine
50 grammes de beurre
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillerée à thé d'oregano
1 boule mozzarella (en morceaux)
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer le lait jusqu'en dessous du point d'ébullition. Retirez du feu et ajoutez le beurre.
- 2.** Ajoutez également le miel. Versez ce mélange dans un saladier et laissez tiédir.
- 3.** Ajoutez la levure. Mélangez et laissez reposer pendant 10 minutes.
- 4.** Ajoutez l'œuf et le sel. Au mixer (crochet à pâte), pétrissez la pâte à basse vitesse.
- 5.** Ajoutez la farine peu à peu.
- 6.** Mixez bien le tout jusqu'à ce que la pâte se détache des bords, mais pas plus longtemps.
- 7.** Recouvrez le saladier d'un linge humide et laissez lever la pâte pendant deux heures dans un endroit chaud.



- 8.** Enlevez la pâte du saladier et divisez-la en $\pm$ 12 parts égales.
- 9.** Confectionnez de petites boules de pâte et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, à $\pm$ 5 cm l'une de l'autre. Couvrez-les avec le linge et laissez-les gonfler encore 45 minutes.
- 10.** Vous pouvez à présent préparer votre pain à partager. Faites fondre le beurre dans un poêlon avec la poudre d'ail et l'origan. Beurrez un plat de cuisson rond. Roulez chaque boule de pâte dans le beurre fondu et placez-les dans le plat de cuisson. Nappez les boules avec le reste du beurre.
Glissez les morceaux de mozzarella entre les boules et saupoudrez-les de parmesan.
- 11.** Enfournez le plat de cuisson dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes.