THE J.M. SMUCKER Co

Pain à l’ail et au fromage à partager

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs 30 mins	30 mins	16	N/A

Ingredients

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de levure sèche active
- 1/4 tasse (50 mL) d’eau chaude
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) d’eau chaude
- 1 c. à table (15 mL) d’huile d’olive
- 2 1/2-3 tasses (575-750 mL) de farine tout usage biologique Robin Hood®
- 5 gousses d’ail, hachées finement
- 1 c. à table (15 mL) d’huile d’olive
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 3 tasses (750 mL) de fromage mozzarella, râpé en filaments
- 1 œuf, battu w

Directions

Step 1:

Dissoudre le sucre et la levure dans ¼ tasse (50 ml) d’eau chaude dans le grand bol du batteur sur socle. Laisser reposer jusqu’à la formation d’une mousse. Ajouter le sel, ½ tasse (125 ml) d’eau chaude et l’huile d’olive. Remuer. Incorporer 2 tasses (500 ml) de farine en battant. Continuer d’ajouter la farine petit à petit jusqu’à ce que la pâte se tienne, mais qu’elle soit encore collante. Déposer la pâte dans un bol graissé et la tourner afin d’en graisser tous les côtés. Couvrir d’une pellicule de plastique et d’un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud jusqu’au double du volume, environ 1 heure.

Step 2:

Entre-temps, combiner l’ail et 1 c. à table (15 ml) d’huile d’olive dans une petite casserole. Faire cuire l’ail sur feu moyen en remuant continuellement jusqu’à ce que l’ail ramollisse et devienne transparent, environ 4 minutes. Réserver et laisser refroidir. Combiner avec le beurre ramolli et 2 ½ tasses (625 ml) de fromage râpé. Réserver.

Step 3:

Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée, la dégonfler en y enfonçant le poing. Couvrir d’un linge de vaisselle et laisser reposer 10 minutes. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 4:

Abaisser la pâte en un rectangle de 11 po x 18 po (27 cm x 45cm). Étaler le mélange de fromage/beurre/ail, en laissant 1 po (2,5 cm) autour des extrémités. En commençant par le côté long, rouler la pâte comme un gâteau roulé. Déposer sur la plaque à pâtisserie préparée et former un cercle en pinçant les extrémités ensemble. À l’aide de ciseaux coupants propres, faire une incision jusqu’à la moitié de l’extérieur du cercle vers l’intérieur, tous les 2 po (5 cm). Couvrir d’un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Step 5:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Badigeonner de l’œuf battu et garnir du reste de fromage, soit ½ tasse (125 ml). Faire cuire au four 30 minutes ou jusqu’à ce que la température intérieure atteigne 190 °F (88 °C). Laisser refroidir et partager!

Images

