



Petits pains aux herbes, à l'ail et au fromage

Ingrédients

1er phase

300 ml de farine

300 ml d'eau tiède

1 cube de levure fraîche **1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé**

sel

2 cs de sucre

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 10 mn

2ème phase

environ 450 ml de farine **plus pour moi je pense entre 100 et 150 ml de plus**

75 ml d'huile

Mettre les ingrédients de la deuxième phase dans la première

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois

Laisser poser pendant 10 mn

garniture

5 cs de beurre pommade

3 cs de persil

1 cs d'herbes de Provence **origan**

3 gousses d'ail épluchées

sel et poivre aux baies

4 cs de gruyère râpé

Mixer tous les ingrédients de la garniture

Diviser la pâte en plusieurs parts (**9 pour moi**)

Former vos pains et les déposer sur la toile silpat

Creuser à l'aide des doigts chaque pain

Garnir la cavité de garniture

Laisser reposer une quinzaine de minutes

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° jusqu'à ce que les pains soient dorés