

Petits pains farcis italiens



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

250 gr de farine à pain de chez Marlette (<http://www.marlette-gourmet.com/>)

1 oeuf dur

100 gr de fromages mélangés (parmesan, provolone, guyere, comté...)

4 fines tranches de jambon cru

1 morceau de chorizo

30 gr de roquette

huile d'olives

poivre



Pour que ce soit clair une bonne fois pour toute, si vous voulez faire votre pain, autant qu'il soit bon...
donc une seule adresse : <http://www.marlettegourmet.com>,
des farines Blo de superbe qualité...en plus ils livrent par la Poste...

Faire la pâte à pain tel qu'expliqué sur le paquet de farine.

Hachez l'oeuf cuit, coupez en morceaux le jambon et chorizo, hachez le fromage et la roquette, mélangez le tout dans un saladier.

Etalez la pâte à pain, soit en un seul morceau si vous ne faites qu'un pain, soit en 4 morceaux (découpez dans ce cas le paton en 4).

Mettez de l'huile d'olives au pinceau sur les bords de la pâte, Partagez le mélange de fromage et jambon sur les 4 patons, poivrez, puis enroulez les sur eux mêmes pour former des petites baguettes. Mettez sur une plaque à pâtisserie les 4 baguettes, recouvrez d'un linge et laissez pousser 30 minutes.

Dorez à l'huile d'olives et mettez au four chaud :

- 230° pendant 10 minutes,

- puis 200° pendant 20 minutes environ.

A la sortie du four dorez à nouveau avec de l'huile d'olives. Mangez les chaud ou froid !