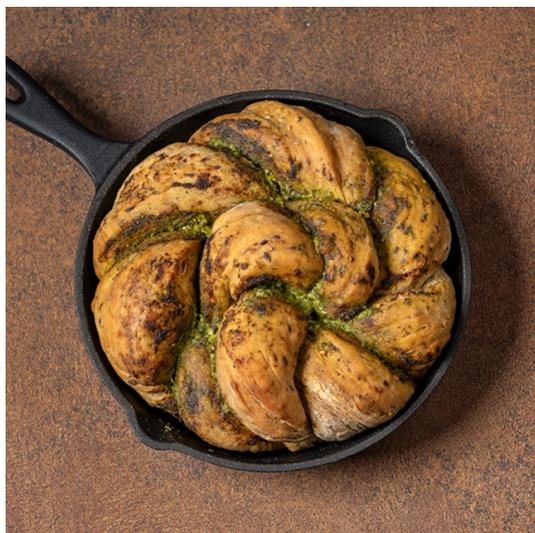


PAIN COMPLET AUX GRAINES AVEC PESTO VERDE BRESC – PARFAIT POUR UN DÉJEUNER OU UN PLATEAU APÉRITIF



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto vert 1000g

INGRÉDIENTS

10 

500 g de farine complète 7 g de levure sèche
10 g de sucre en poudre fin
10 g de sel
30 g de beurre non salé, ramolli (ou huile d'olive)
125 ml de lait
200 ml d'eau
50 g de mélange de graines et de noix, légèrement grillées
Bresc Pesto Verde

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Un pain complet artisanal enrichi d'un mélange de graines et d'une couche onctueuse de Pesto Verde Bresc. Ce pain est à la fois nourrissant et plein de saveurs – parfait pour un déjeuner sain ou comme base d'un sandwich gourmet. Il convient aussi parfaitement à une planche apéritive ou en pain à partager lors d'un moment convivial.

Préparer la pâte à pain complet, en laissant de côté le mélange de graines et de noix.

Laisser la pâte lever une première fois. Après environ 60 minutes, l'abaisser et la rouler en deux longs brins égaux. Rouler ces brins dans le mélange de graines et de noix.

Torsader les brins ensemble tout en étalant du Pesto Verde entre eux.

Placer la pâte torsadée dans le moule final et laisser lever à nouveau.

Cuire le pain à 220°C pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à cœur.