Pains

Roulé au jambon et au pesto d’huile de courge styrienne

Hors-d’œuvre
Type de recette

50 minutes
Préparation

70-95 minutes

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 6-8 personnes

500 g de farine (universelle)
¼ l de lait
30 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure sèche)
80 g de sucre
1 cc de sel
80 g de beurre

Pesto d’huile de courge styrienne
Jambon coupé en dés

Préparation

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Tamiser la farine dans un saladier et saler. (Si la levure de boulanger utilisée est une levure sèche, l’incorporer au mélange farine-sel.) Faire chauffer le lait à la température du corps, y faire fondre le beurre et le sucre. Ajouter la levure de boulanger fraîche. Attention : si le lait est trop chaud, la levure perd ses propriétés ! Incorporer le tout à la farine et travailler la préparation jusqu’à obtention d’une pâte souple qui se décolle du saladier. Pétrir la pâte pendant environ 10 minutes jusqu’à ce qu’elle fasse de petites bulles. Envelopper la pâte dans un film étirable et la laisser doubler de volume dans le saladier.
Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné. La badigeonner de pesto et la garnir de jambon. Rouler la pâte et la couper en tranches de 1,5 cm d’épaisseur. Déposer les tranches sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laisser de nouveau la pâte lever. Badigeonner les roulés d’œuf et faire dorer au four préchauffé à 180°C (chaleur tournante).

Astuce : remplacer la moitié de la farine par de la farine complète, auquel cas il faudra augmenter légèrement la quantité de liquide.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch