

Petits pains briochés au thon et à la féta

Ingrédients

500 gr de farine T45

~~1 cc de sel~~

~~15 gr de levure boulangère fraîche~~ **1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé**

2 c à s d'huile d'olive

50 gr de beurre demi-sel

20 gr de sucre

250 ml de elben à température ambiante

farce

200 gr de féta

1 boîte de thon nature

1 oeuf **oups pas mis**

1 cs de crème liquide **du coup largement plus**

1 pincée d'ail en poudre

poivre aux baies

déco

1 jaune d'oeuf + un peu de lait

graines de pavot

gruyère râpé

Préparation de la farce

Mélanger tous les ingrédients **(donc sans l'oeuf un peu compact du coup j'ai rajouté de la crème liquide pour avoir une consistance correcte)**

Réserver

Préparation de la pâte

Dans le bol du robot mettre la farine et le sachet de levure

Mélanger un peu vitesse 1

Ajouter le elben puis l'huile et pétrir vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol

Mettre le beurre petit à petit

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène

Former une boule et laisser lever 30 mn environ

Dégazer la pâte et la diviser en parts égales (10 pour moi)

Déposer ces dernières sur la toile silpat ou plaque garnie de papier sulfurisé

Laisser lever environ 20 mn

Aplatir les boules à l'aide d'un verre en enfonçant le fond du verre afin d'obtenir un creux

Garnir le creux de farce

Badigeonner les bords avec le jaune délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de pavot

Saupoudrer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

