

PAINS GRILLES AU ROMARIN



 20 min
repos 1h

 10 min

 4 pers

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine à pain
- 1/2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée
- 1 cuil. à soupe de romarin ciselé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- + un peu pour badigeonner

ETAPE

1

Mélangez la farine, la levure, 1 cuil. à café de sel et le romarin dans le bol d'un robot.

Ajoutez de l'huile et 10 cl d'eau chaude.

Pétrissez 8 min à grande vitesse, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique.

Formez une boule et mettez-la dans un saladier huilé.

Couvrez avec un torchon et laissez lever 45 min à 1h dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2

ETAPE

Servez chaud, arrosé d'huile et parsemé de fleur de sel.

Corinne ROBERTON

ETAPE

3

Allumez le barbecue.

Étalez la pâte et divisez-la en 4. Étalez les pâtons sur le plan de travail fariné puis formez des ovales de 15 cm de long.

Badigeonnez les pains d'un peu d'huile et faites-les cuire 5 min. Badigeonnez-les de nouveau d'huile, retournez-les et faites-les cuire encore 4-5 min, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à cœur.

