Petits pains à partager à la mozzarella

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

125 ml de lait entier
20 grammes de beurre
35 grammes de miel
1 cuillerée à thé de levure déshydratée
1 œuf
1⁄2 cuillerée à thé sel
200 grammes de farine
50 grammes de beurre
1 cuillerée à thé d'ail en poudre
1 cuillerée à thé d'oregano
1 boule mozzarella (en morceaux)
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le lait jusqu'en dessous du point d'ébullition. Retirez du feu et ajoutez le beurre.**
2. **Ajoutez également le miel. Versez ce mélange dans un saladier et laissez tiédir.**
3. **Ajoutez la levure. Mélangez et laissez reposer pendant 10 minutes.**
4. **Ajoutez l'œuf et le sel. Au mixer (crochet à pâte), pétrissez la pâte à basse vitesse.**
5. **Ajoutez la farine peu à peu.**
6. **Mixez bien le tout jusqu'à ce que la pâte se détache des bords, mais pas plus longtemps.**
7. **Recouvrez le saladier d'un linge humide et laissez lever la pâte pendant deux heures dans un endroit chaud.**

8. **Enlevez la pâte du saladier et divisez-la en ± 12 parts égales.**

9. **Confectionnez de petites boules de pâte et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, à ± 5 cm l'une de l'autre. Couvrez-les avec le linge et laissez-les gonfler encore 45 minutes.**

10. **Vous pouvez à présent préparer votre pain à partager. Faites fondre le beurre dans un poêlon avec la poudre d'ail et l'origan. Beurrez un plat de cuisson rond. Roulez chaque boule de pâte dans le beurre fondu et placez-les dans le plat de cuisson. Nappez les boules avec le reste du beurre.**
Glissez les morceaux de mozzarella entre les boules et saupoudrez-les de parmesan.

11. **Enfournez le plat de cuisson dans un four préchauffé à 180 °C et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes.**