

Pain hérisson à la mozzarella, feuilles d'épinard et basilic



Soleil, chaleur, tout cela donne envie de manger des saveurs du sud ! Aujourd'hui je vous propose un pain hérisson entièrement fait maison (oui oui même le pain de campagne) garni de mozzarella, de feuilles d'épinard (oui encore et toujours) et de basilic. Une garniture fondante, gourmande, savoureuse, absolument délicieux ! Parfait en repas ou pour l'apéritif (parce que je sais qu'il y en a plein qui adorent ça quand les beaux jours reviennent ;))

Pour un pain d'environ 4-6 personnes

Ingrédients:

Pour le pain de campagne:

1c. à soupe d'huile d'olive

500g de farine bise

20g de levure de boulanger fraîche

325ml d'eau tiède

1c. à café de bicarbonate de soude

1c. à café de sel

Pour la garniture:

300g de mozzarella

60g de beurre demi-sel

2c. à soupe de basilic ciselé

2 belles poignées de feuilles d'épinard

Préparation:

Préparez le pain de campagne:

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine avec le sel.

Faites un puits et ajoutez-y la levure de boulanger émiettée, l'huile d'olive ainsi que l'eau tiède. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez et laissez reposer 30min.

Pétrissez rapidement la pâte, façonnez une boule, et placez celle-ci sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez et laissez reposer de nouveau pendant 1H.

Préchauffez le four à 210°C.

Enfournez le pain pour 35 à 40min. A la sortie du four, laissez le pain complètement refroidir.

Préparez la garniture:

Coupez la mozzarella en dés.

Malaxez le beurre avec une pincée de sel, le basilic ciselé et les feuilles d'épinard plus ou moins grossièrement hachées.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez le pain en tranches sans toucher la base, d'un côté puis de l'autre de façon à obtenir un quadrillage.

Répartissez le beurre dans les entailles du pain puis placez les dés de mozzarella dans ces dernières.

Enfournez le pain pour environ 15min, jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et le pain bien doré.