

Pull apart bread à la mozzarella et aux herbes



Aujourd'hui c'est pull apart bread ! Un délicieux pain très moelleux à effeuiller garnie de mozzarella et d'herbes. Ce pull apart bread est bien parfumé, très savoureux et avec la mozzarella ce pain devient plus que gourmand ! Parfait pour les beaux jours qui arrivent.

**Pour un pain de 4 à personnes**

**Ingrédients:**

**Pour la pâte à pain:**

400g de farine

20g de levure de boulanger fraîche

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sucre

1c. à café de sel

**Pour la garniture:**

2c. à soupe d'huile d'olive

2c. à soupe de basilic ciselé

2c. à soupe de persil haché

40g de gruyère râpé

250g de mozzarella

Sel, poivre

**Préparation:**

**Préparez la pâte à pain:**

Versez 23cl d'eau tiède dans un bol. Emiettez-y la levure de boulanger puis ajoutez le sucre et l'huile d'olive. Couvrez le bol et laissez reposer 15min à température ambiante.

Dans le bol d'un robot, versez la farine et le sel. Creusez un puits et versez-y le mélange précédent. Pétrissez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Elle doit se détacher des parois du bol.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1H30 près d'une source de chaleur. Elle doit doubler de volume.

**Préparez la garniture:**

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec les herbes. Salez et poivrez.

Coupez la mozzarella en dés.

Sur un plan de travail fariné, dégazez la pâte avec le poing puis étalez-la en un grand rectangle.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez toute la surface de la pâte de l'huile d'olive aux herbes. Parsemez par-dessus le gruyère râpé puis déposez les dés de mozzarella. Coupez le rectangle en quatre bandes dans le sens de la longueur puis, dans le sens de la largeur cinq à six bandes. De façon à avoir des carrés de pâte.

Rassemblez des carrés de pâte les uns sur les autres d'une rangée et déposez-les dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé. Faites de même avec le reste des carrés de pâte.

Couvrez d'un linge propre et laissez reposer de nouveau pendant environ 20 à 30min.

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Enfournez le pull apart bread pour 25 à 30min, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Laissez légèrement refroidir avant de démouler. Dégustez refroidit ou encore tiède-chaud.