

Pull apart bread au roquefort



Après le succès de mon [pull apart bread salé à la mozzarella et aux herbes](#), je vous propose une nouvelle version au roquefort ! Cette nouvelle recette de pull apart bread était vraiment divine ! Encore meilleur que le premier. Savoureux, gourmand, cette version a vraiment eu un énorme succès ! Le pain est toujours aussi moelleux et garnis de roquefort ainsi que de gruyère râpé c'est juste....une TUERIE ! ;)

Pour un pain de 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pain:

400g de farine

20g de levure de boulanger fraîche

2c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sucre

1c. à café de sel

Pour la garniture:

130g de roquefort

100g de gruyère râpé

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:

Coupez le roquefort en dés et placez-le dans un petit bol. Faites-le ramollir rapidement au four à micro-ondes environ 15sec, ainsi il sera plus facile à étaler sur la pâte.

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

A l'aide d'une spatule, étalez sur toute la surface de la pâte le roquefort ramolli. Parsemez par-dessus le gruyère râpé puis passez rapidement le rouleau à pâtisserie dessus de sorte à faire adhérer le gruyère râpé. 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 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.