

Kringle estonien salé à la feta



Vous connaissez tous très certainement le kringle estonien, cette superbe brioche garnie d'un mélange de sucre, de cannelle et de beurre. Eh bien aujourd'hui je vous la propose en version salée garnie de feta ! C'était pour moi une première, je n'avais encore jamais fait de kringle (d'ailleurs ça se voit un petit peu...^). Ce kringle version salé était vraiment délicieux, très gourmand, très savoureux.

Pour un pain de 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

280g d'eau

1c. à café de sel

Pour la garniture:

200g de feta

50g de gruyère râpé

2c. à soupe d'huile d'olive

2c. à soupe de basilic ciselé

1c. à soupe de persil haché

1 pincée de sel

Poivre

Préparation:

Préparez la pâte:

Diluez la levure de boulanger dans l'eau tiédi.

Versez la farine dans le bol d'un robot avec le sel. Creusez un puits et ajoutez-y la levure diluée. Pétrissez durant 5min, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.

Versez la pâte obtenue dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 30min.

Préparez la garniture:

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

Coupez la feta en dés.

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

A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez toute la surface de la pâte d'huile d'olive aux herbes. Parsemez par-dessus le gruyère râpé puis déposez les dés de feta.

Roulez la pâte sur elle-même de façon à avoir un long boudin. Coupez le boudin en deux dans le sens de la longueur en allant pas jusqu'au bout. Torsadez les deux morceaux ensemble. Déposez la torsade sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et formez une couronne avec celle-ci.

Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 45min.

Préchauffez le four à 210°C.

Enfournez le kringle pour environ 20-25min, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Laissez tiédir ou complètement refroidir avant de déguster.