Pain serpentin fourré au Pink Queen Cheese

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **50 min.**
Cuisson : **20 - 40 min.**

Ingrédients

Fromage

- 400 g de Pink Queen Cheese râpé

Pâte à pain

- 500 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 225 ml d'eau
- 75 ml de lait
- Un bâton

Étapes de la préparation

1. Mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre, puis incorporez l'huile d'olive, l'eau et le lait dans un robot mélangeur et pétrissez bien.
2. ? **Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes**.
3. Ensuite, étalez-la au rouleau et recouvrez-la entièrement de fromage Pink Queen râpé.
4. Roulez la pâte sur elle-même et enroulez-la en spirale autour d'un bâton.
5. Faites cuire le pain sur bâton lentement au-dessus du feu, en le tournant régulièrement.

Amusez-vous bien et bon appétit ! ?