Pain Complet aux Graines avec Pesto Verde Bresc



Ingrédients

10

500 g de farine complète7 g de levure sèche

10 g de sucre en poudre fin
10 g de sel
30 g de beurre non salé, ramolli (ou huile d'olive)
125 ml de lait
200 ml d'eau
50 g de mélange de graines et de noix, légèrement grillées
Bresc Pesto Verde

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto vert 1000g

Méthode de préparation

Préparer la pâte à pain complet, en laissant de côté le mélange de graines et de noix.
Laisser la pâte lever une première fois. Après environ 60 minutes, l'abaisser et la rouler en deux longs brins égaux. Rouler ces brins dans le mélange de graines et de noix.
Torsader les brins ensemble tout en étalant du Pesto Verde entre eux.
Placer la pâte torsadée dans le moule final et laisser lever à nouveau.
Cuire le pain à 220°C pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à cœur.