

# Pain à l'ail et au persil

## Ingrédients :

Pour 1,5 kg de pâte :

- 1 kg de farine
- 30 g de levure fraîche de boulanger
- 550 g d'eau tiède
- 20 g de sel fin
- 50 g de beurre mou
- 150 g de lait
- 3 têtes d'ail
- 1 botte de persil plat
- 1 dorure



## Préparation :

Eplucher les gousses d'ail et retirer les germes.

Blanchir les gousses d'ail quelques minutes dans le lait frémissant.

Les égoutter et les réserver.

Dans la cuve du batteur, disposer la farine en fontaine. Ajouter le sel fin, la levure de boulanger émiettée en veillant à ce que le sel et la levure ne se touche pas et enfin l'eau tiède. Pétrir au "crochet" pendant 15 minutes à vitesse moyenne.

Pendant ce temps, hacher finement le persil plat. Le presser dans un torchon afin de retirer toute l'eau, sinon la chlorophylle qu'il contient colorera la pâte à pain. Hacher également les gousses d'ail au couteau. Veiller à ne pas les hacher trop finement.

Quinze minutes plus tard, la pâte forme une boule homogène qui ne colle plus aux parois de la cuve. Ajouter alors le beurre mou, le persil et l'ail hachés.

Pétrir à nouveau 15 minutes de plus à vitesse moyenne. La pâte va prendre du corps et se détache des parois de la cuve. Retirer la cuve du batteur et laisser lever 10 minutes dans un endroit tiède (25°C), à couvert avec un torchon.

Diviser la pâte et former des petites boules, un gros pain rond ou ovale. Il est possible de faire des petits pains moulés.

Laisser pousser les pains 40 minutes, dans un endroit tiède (25°).

Passer une dorure faite d'un jaune d'œuf et d'une cuillère à soupe d'eau froide battus. Scarifier la pâte avec une lame de boulanger.

Enfourner à four chaud, 210°C pendant 15 à 20 minutes.

Sortir les pains du four et laisser refroidir.

Ceux-ci accompagneront très bien un repas, pourront servir pour la confection de toasts pour l'apéritif ou légèrement grillés pour des tapas.