



#OFYR  
#EDGARDEN



## PAIN AU PESTO



- MÉLANGEZ LE BASILIC AVEC LES PIGNONS, LE PARMESAN ET L'HUILE D'OLIVE POUR OBTENIR UN PESTO FERME. ASSAISONNEZ AVEC DU POIVRE ET DU SEL.
- POUR LE PAIN, PÉTRISSEZ LE MÉLANGE AVEC L'EAU ET LE BEURRE EN UNE BELLE BOULE ET LAISSEZ LEVER PENDANT 40 MINUTES.
- ABAISSEZ MAINTENANT LE PAIN EN UNE GRANDE TRANCHE ET ENUISEZ-LE DE PESTO. ROULEZ APRÈS LA PÂTE FERMENTÉ ET COUPEZ DES TRANCHES DE 1,5 CM. PLACEZ-LES DANS UN MOULE ET LAISSEZ-LES LEVER PENDANT 30 MINUTES SUPPLÉMENTAIRES. FAITES CUIRE LE PAIN DANS LE FOUR À PIZZA OFYR PENDANT 30 MINUTES À 180 DEGRÉS. CASSEZ LE PAIN EN MORCEAUX APRÈS LA CUISSON. BON APPÉTIT !

### INGRÉDIENTS

- 1/2 PAQUET DE MÉLANGE À PAIN BLANC
- 10 GR DE BEURRE
- 5 GR DE PIGNONS
- 1 DL D'HUILE D'OLIVE
- 140 ML D'EAU
- 1/2 BOTTE DE BASILIC
- 75 GR DE PARMESAN

### MATÉRIELS RECOMMANDÉ :



OFYR CLASSIC BLACK  
100



OFYR PIZZA OVEN 100



OFYR SET DE CASSE-ROLES EN FONTE 21-26