

## *Pain viennois mozza-basilic*

### *Pour 2 pains*

*500g de farine*

*35g de sucre*

*10g de sel*

*25g de lait en poudre*

*225ml d'eau a température ambiante*

*75g de levain liquide*

*15g de levure de boulanger*

*75g de beurre mou*

*1 poignée de feuilles de basilic*

*g de mozzarella di buffala*

*1 œuf pour la dorure*

Ciselez les feuilles de basilic.

Coupez la mozza en petits dès et laissez les égoutter au frais.

Versez la farine dans le bol du robot puis le sucre, le sel et le lait en poudre. Ajouter la levure en faisant attention qu'elle ne touche ni le sucre ni le sel et le levain liquide. Commencez le pétrissage en versant l'eau petit à petit et continuez de pétrir pendant 5 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse rapide. Incorporez le beurre mou et continuez le pétrissage à vitesse rapide pendant encore 5 minutes. Incorporez le basilic à la fin du temps de pétrissage.

Formez une boule de pâte, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 1 heure, elle doit gonfler jusqu'à doubler de volume.

Dégagez la pâte en l'aplatissant sur un plan de travail fariné, puis coupez-la en 2 pâtons (ou plus selon votre envie) dont vous ferez des petites boules que vous laisserez reposer 15 minutes sous un torchon.

Façonnez les pâtons: Aplatissez-les avec la paume de la main, repliez 1/3 de la pâte sur elle même, faites lui faire demi tour et repliez l'autre tiers sur le premier (pliez la pâte en 3 comme un portefeuille). Répartissez les morceaux de mozza sur une moitié de la pâte et pliez ensuite le pâton en deux dans le sens de la longueur. Soudez la pâte en appuyant dessus et roulez-la pour former un boudin.

Déposez vos boudins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dorez-les à l'œuf battu, placez-les au frigo pendant 10 minutes avant d'appliquer une deuxième couche de dorure et de les lamer. Laissez pousser pendant 1h30.

Faites préchauffer le four à 160°C en plaçant une plaque (lèche frite) en position basse du four.

Juste avant d'enfourner les pains à 160°C, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et laissez cuire pendant 15 minutes