***Babka salée au pesto rosso***

***Ingrédients***

250g de farine

1 œufs + 1 jaune d’œuf pour dorer

75ml de lait

10g de levure fraîche

50g de sucre

1 pincée de sel

50g de beurre pommade

1 pot de [*pesto rosso au gingembre et curcuma*](https://sacla.fr/collection/sauces_creatives.php#/15)

Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure.

Versez la farine, le sucre, le sel et l'œuf dans le dans le bol du robot, mettez-le en marche à vitesse lente et versez le lait tiède et  la levure délayée. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes puis augmentez la vitesse d'un cran et incorporez le beurre morceaux par morceaux. Quand la pâte est bien lisse et qu'elle se décolle des parois pour former une boule, cessez le pétrissage, couvrez la pâte d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et laisser-la pousser pendant 1 à 2 heures à température ambiante, la pâte doit doubler de volume.

Une fois la pâte bien gonflée, farinez votre plan de travail et dégazer la pâte, coupez-la en 2 pâtons de même taille, formez des boules et laissez-les reposer 15 minutes sous un torchon humide.

Etalez chaque pâton, pour obtenir un rectangle un peu plus long que votre moule à cake et d'une largeur d’environ 15-20 cm.

Étaler le pesto sur la pâte, puis roulez la pâte sur sa largeur pour former des boudins plus long que votre moule. Déposez les boudins sur une plaque et laissez-les 10 minutes au congélateur, cela facilitera la phase suivante.

A la sortie du congélateur coupez chaque boudin en 2 sur la longueur. Positionnez-les 4 boudins obtenus de façon à avoir la partie rayée tournée vers le haut et formez deux groupes que vous tresserez en spirale avant de déposez la brioche dans un moule chemisé.

Laissez pousser pendant environ 2 heures à température ambiante (la brioche doit doubler de volume).