



*vous présente son*

## *Pain des Loups*

Mélanger la farine, la levure, le sel et l'eau. Pétrir la pâte à pain jusqu'à l'obtention d'une consistance adéquate.

Former une boule et laisser reposer 30mn à température ambiante.

Étaler un carré de pâte. Poser le fromage au centre et rabattre la pâte au dessus du fromage.

Laisser reposer 30mn. Dorer la pain au pinceau après avoir battu l'œuf, le lait et une pincée de sel.

Enfourner à 220° durant 15 à 20 minutes. Vérifier la cuisson en tapant la base du pain : le son doit être creux.

### *Ingredients:*

- Fromage *Ferme du Pont des Loups*
- 1 kg de Farine
- 30g de levure boulangère
- 15g de sel
- Eau
- 1 Œuf
- Lait

