



Couronne de pain au ROUGETTE fromage au four

25 minutes

simple

1 ROUGETTE fromage au four 320 g

2 paquets de pâte à pizza ou à pain (pâte fraîche pour la cuisson)

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à café de graines de pavot

1 cuillère à café de graines de sésame

2 cuillères à café de graines de tournesol

1/2 bouquet de romarin

sel et poivre



Préparation:

Profitez en un instant

1. Roulez la pâte fraîche et formez des rouleaux ronds. Placez les rouleaux autour de la boîte en bois du fromage au four et répartissez-les uniformément. Cuire le fromage au four (sans la couronne de pain) au milieu du four pendant 10 minutes (four à chaleur tournante: 180°C, four traditionnel: 200°C). Pendant ce temps, badigeonner les sandwiches au jaune d'oeuf et répartir les graines de pavot, les graines de sésame et les graines de tournesol sur les pains.

2. Coupez le fromage au four en croix. Pliez les quatre coins vers l'extérieur et placez le fromage au milieu du cercle de pain. Ajouter le romarin sur le fromage et la couronne de pain et cuire ensemble environ 12 minutes sur une grille moyenne-haute (four à chaleur tournante: 180°C, four traditionnel: 200°C)