

Pain serpent

Ingrédients (pour environ 10 pains) :

- 500 g de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 2,5 cc de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une pincée de sucre environ
- 300 ml d'eau tiède
- Selon les goûts : romarin, origan, ...
- Un bâton par personne

Préparation de la pâte:

1. Dissolvez la levure dans l'eau tiède.
2. Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un bol.
3. Ajoutez d'abord l'huile d'olive, puis petit à petit l'eau tiède de la levure à la pâte et pétrissez le tout avec un peu de force et beaucoup d'amour.
4. Ajoutez d'autres épices (par exemple du romarin) si vous le souhaitez.
5. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, vous pouvez chercher des bâtons appropriés et les tailler.
Conseil : le noisetier, le hêtre ou le saule sont les plus appropriés.

Sur votre BOWL:

1. Allumez le feu et attendez que des braises se forment.
2. Prenez un morceau de pâte de la taille de la paume de la main et roulez-le entre les deux mains pour former un rouleau fin.
3. Placez une extrémité du rouleau au bout de votre bâton et enroulez le reste de la pâte en spirale autour du bâton.
4. Pressez légèrement la pâte contre le bâton.
5. Vous pouvez maintenant tenir le bâton à une distance sûre au-dessus du feu. Le mieux est de tenir la pâte au-dessus des braises. Dans tous les cas, veillez à ce que la pâte ne brûle pas !
6. Vérifiez régulièrement votre pain. Faites attention, la pâte est chaude !
7. Votre pain serpent est prêt lorsque vous pouvez facilement retirer la pâte du bâton sans qu'elle ne colle.

