

# Pain serpent in fourré au Pink Queen Cheese

## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 50 min.  
Cuisson : 20 - 40 min.



## Ingrédients

### Fromage

- 400 g de Pink Queen Cheese râpé



## Pâte à pain

- 500 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 225 ml d'eau
- 75 ml de lait
- Un bâton

## Étapes de la préparation

1. Mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre, puis incorporez l'huile d'olive, l'eau et le lait dans un robot mélangeur et pétrissez bien.
2. ? **Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.**
3. Ensuite, étalez-la au rouleau et recouvrez-la entièrement de fromage Pink Queen râpé.
4. Roulez la pâte sur elle-même et enroulez-la en spirale autour d'un bâton.
5. Faites cuire le pain sur bâton lentement au-dessus du feu, en le tournant régulièrement.

**Amusez-vous bien et bon appétit ! ?**