



## *Petits pains farcis*

### *Pâte :*

350 g de farine

2 dl d'eau

1 sachet de levure de boulanger lyophilisé

3/4 cc de sel

(2 cs d'herbes de Provence, selon les goûts, herbes italiennes, basilic, origan ou tout autre épice, sinon laisser nature)

Mélanger tous les ingrédients (idéalement dans la machine à pain programme « pâte »)

Laisser monter la pâte 2 heures à température ambiante couverte par un linge propre.

Diviser la pâte en 12 petites boules et les farcir en suivant les illustrations ci-dessous.

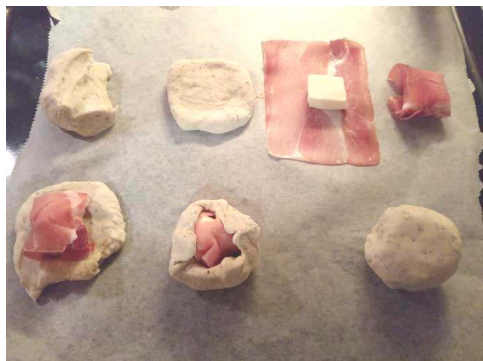
Faire cuire les petits pains collés les uns aux autres en forme de grappe 30- 40 minutes à 200°C, selon la couleur désirée.

### *Farce I :*

1 poivron

1 boule de mozzarella

3 tranches de jambon hâché



### *Farce II :*

12 tranches de jambon sec

1 boule de mozzarella coupée en dés

