



Muffins salés

Ingrédients

- ✓ 10 g de levure fraîche ou 4 g de levure sèche
- ✓ 1/2 c.à.c. de sucre
- ✓ 1 c.à.s. d'huile d'olive
- ✓ 200 ml d'eau tiède
- ✓ 250 g de farine
- ✓ 1 c.à.c. de sel
- ✓ 100 g de tomates cerises
- ✓ 1 mozzarella
- ✓ 20 g d' olives
- ✓ 100 g de jambon
- ✓ 1 poignée de basilic
- ✓ 40 g de parmesan rapé

1. Mélangez la levure avec 1/2 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 200 ml d'eau tiède. Ajoutez 250 g de farine et 1 cuillère à café de sel. Pétrissez pendant 5 à 10 minutes. Laissez reposer la pâte 1 heure.
2. Lavez le basilic et 100 g de tomates cerises. Coupez les tomates cerises, le basilic, la mozzarella, 20 g d'olives et 100 g de jambon en petits morceaux. Mélangez les ingrédients coupés et 40 g de parmesan avec la pâte.
3. Préchauffez le four à 200°. Répartissez la pâte dans le moule à muffins avec 12 caisses en papier.
4. Faites cuire les muffins au four pendant 20 à 30 minutes.

