



Temps de préparation : 30 minutes – Temps de cuisson : 12 minutes
Temps de repos : 60 minutes + 30 minutes

Ingrédients :

- 500 g de farine T55
- 20 g de levure fraîche ou 7g de levure sèche instantanée
- 320 mL de lait
- 40 g de beurre froid
- 10 g de sel
- 1 càs de miel
- +/- 1 càs d'ail lyophilisé
- +/- 1 càs d'échalote lyophilisée

Garniture selon les envies, ici :

- 1 boule de mozzarella
- 50 g de fromage de chèvre
- 50 g de fourme

- 1 jaune d'œuf avec un peu de lait pour la dorure (**à laisser à température ambiante le temps de la préparation la pâte**)
- 30 g de beurre (**à laisser à température ambiante le temps de la préparation de la pâte**)
- Quelques baies roses
- 2 grosses càs de parmesan
- Persil

- 1 – Dans le bol muni du couteau Pétrir/Concasser, mettre la levure émiettée ou la levure instantanée, la farine, le sel, l'ail, l'échalote, le miel et le lait, lancer V2 pendant 12 minutes (la levure d'activera au pétrissage)
- 2 – Enchâsser le beurre coupé en petits morceaux dans la pâte puis lancer V2 pendant 8 minutes, la pâte doit être homogène
- 3 – Retirer le couteau, bouler la pâte puis lancer une pousse de 60 minutes à 30°C avec un torchon par dessus le couvercle.

- 4 – Dégazer la pâte, la peser et la diviser en 22 (à vos calculettes ;)). La dernière plus grosse, permettra de faire le tronc du sapin.
- 5 – Étaler ces boules et les garnir selon les envies (sur la photo, c'est de la mozzarella)
- 6 – Fermer la boule, puis la retourner, faire de même avec les 21 portions suivantes
- 7 – Former le sapin sur une feuille de papier cuisson, en espaçant les boules (attention de prévoir un plat assez grand pour faire tenir le sapin)
- 8 – Laisser gonfler la pâte 30 minutes à température ambiante
- 9 – Préchauffer le four à 210°C
- 10 – Pendant ce temps, préparer la dorure : ajouter le beurre et le persil (je n'en ai pas mis assez) dans le jaune d'œuf et le lait et bien mélanger pour avoir une préparation homogène
- 10 – Badigeonner le sapin de cette préparation puis saupoudrer de parmesan et de baies roses
- 11 – Enfournier pour 12 minutes environ (en fonction des fours)

PS : 21/12/19

Il est possible de le congeler, pour cela, il suffit de le cuire un peu moins et de repasser au four avant dégustation. Pour plus de facilité, il est possible aussi de faire 2 sapins avec 11 boules, c'est justement ce que je viens de faire : un, garni de tomates séchées et feta ; L'autre, de chèvre et de miel. J'ai également remplacé l'ail et l'échalote par une càs d'herbes de provence. J'en ferais un pour Noël au chorizo, jambon et fromage frais.

Pour la décongélation, sortir 2 heures avant, laisser décongeler à température ambiante et repasser au four à 150 °C quelques minutes.