

## Petits pains au Cheddar, oignons et chili

Publié Par Anne Sur 23 octobre 2008 @ 12 h 00 min Dans Pains salés | [26 commentaires](#)



Petits pains au Cheddar et au Chili

Ces **petits pains au Cheddar, oignons et chili** d'inspiration américaine sont délicieux. On les trouve sous le nom de cheese swirl. Ils sont parfaits pour accompagner un brunch ou tout simplement une salade verte !

### La recette

Temps total : 2h00

Ingédients pour 10 à 12 petits pains :

400 g de farine T55

240 ml d'eau tiède

20 g de beurre à température ambiante

2 cuillères à café rases de sel

1 oeuf

1 sachet de levure liquide Panéo ou 1.5 cuillère à café de levure de boulanger déshydratée

Pour la garniture :

200 g de Cheddar râpé

20 g d'oignons ciselés

1 petit piment frais coupés en très petits morceaux (quantité à varier selon vos goûts) ou une bonne pincée de piment en poudre

1 pincée de poivre noir

### Préparation

Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Ajoutez l'eau tiède, le beurre et la levure liquide Panéo. Mélangez à l'aide d'une spatule pendant 2 minutes afin d'obtenir une pâte homogène. Continuez le pétrissage à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et légèrement élastique.

Formez une boule avec la pâte obtenue, placez-la dans le récipient et couvrez d'un linge humide. Laissez reposer 15 minutes dans un endroit tempéré.

Reprenez la boule et étalez-la en forme de rectangle à l'aide d'un rouleau. Saupoudrez toute sa surface de votre mix garniture. Roulez la pâte sur elle-même sans trop serrer et en prenant soin de bien coller la jointure.



Coupez le boudin obtenu tout les 2 à 3 cm et déposez les disques ainsi formés sur votre plaque de cuisson.



Laissez reposer sous le linge humide jusqu'à ce qu'ils doublent de volume (60 à 75 minutes).

Badigeonnez les disques avec l'oeuf battu à l'aide d'un pinceau puis enfournez-les dans votre four préalablement chauffé à 220°C, durant 18 minutes environ. C'est prêt.

Régalez-vous !

---

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL de l'article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2008/10/petits-pains-au-cheddar-oignons-et.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.