

Pain aux lardons et emmental

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 25 min / **Repos** : 1 h 40
- **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 2 pains :

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 1 cuil à café de sel
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de gruyère
- 15 g de levure de boulanger fraîche

Préparation :

Dans un bol, délayer la levure avec 1 cuil à soupe d'eau tiède

Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
Faites un puits, ajouter la levure et l'eau tiède lentement.

Pétrir durant environ 6 min pour obtenir une pâte homogène et élastique.

Couvrir le saladier avec un torchon et laissez reposer 1 h dans un endroit tiède
(la pâte doit doubler de volume)

Pendant ce temps faites revenir les lardons dans une poêle sans ajoutez
de matière grasse, puis les égoutter et les réserver.

Couper le gruyère en petits dés.

Fariner le plan de travail. Déposer la pâte sur votre plan de travail
et coupez-la en deux

Remettre le premier pâton dans le saladier, y ajouter la moitié des lardons et
la moitié du gruyère, et bien mélanger

Recettes de Caline

Former un beau boudin et placez-le dans un moule

Laisser lever à nouveau 40 min à couvert.
Faire plusieurs entailles sur le dessus avec la pointe d'un couteau ou ciseau

Poser un ramequin d'eau sous la plaque du four et faites cuire 30 min
à 240°C (Th.8) pour que la croûte soit bien dorée.

Bon appétit à toutes & tous !!