

Petits pains aux lardons

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Puisque j'ai été très sage, le Père Noël m'a apporté un robot pâtissier. Du coup, voici ma première préparation avec le crochet...

Ce sont des petits pains croustillants (issus d'une des nombreuses recettes du blog d'Eva Cuisine) à manger tel que ou accompagné d'une petite charcuterie !

Ingrédients (pour 4 pains allongés) :

- * 250 g de farine
- * 17 cl d'eau tiède
- * 1 demi-cuillère à café de sel
- * 10 g de levure fraîche de boulanger
- * 100 g d'allumettes aux lardons fumés
- * 50 g de fromage râpé



Préparation :

Dans un bol, émietter la levure et verser dessus l'eau tiède. Laisser reposer 5 minutes.

Dans le bol du robot, verser la farine et le sel. Mélanger afin que le sel n'entre pas en contact direct et massivement avec la levure.

Verser-y dedans le mélange eau-levure.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple, élastique et qu'elle se détache des parois du saladier. (Moi position 2 pendant 4-5 minutes avec ajout de farine vers la fin).

Couvrir le bol du robot avec un linge humide. Laisser reposer la pâte dans un endroit tiède pendant 1h30, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Lorsque la pâte a doublé de volume, poser-la sur le plan de travail fariné et dégazer-la. Ajouter dans la pâte les lardons fumés et la moitié du gruyère râpé. C'est laborieux.

La couper en 4. Allonger chaque pâton en le roulant sur le plan de travail fariné.

Le petit pain doit mesurer 20 cm de long. Si la pâte colle trop à cause des lardons, ajouter un peu de farine.

Déposer les pains façonnés sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien.

Couvrir les pains à l'aide du torchon humide et laisser reposer pendant 20 mn à température ambiante.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 240° (th.8), chaleur tournante.

Avant d'enfourner, faire 4 entailles à l'aide d'un couteau tranchant sur chaque pain. Puis saupoudrer-les avec le reste du gruyère râpé.

Laisser cuire pendant 15-20 mn à 240°, jusqu'à ce que les petits pains soient bien dorés.

Servir tiède ou froid.

Astuces :

J'ai utilisé mon robot pâtissier tout neuf mais vous pouvez tout faire en pétrissant avec les mains. La pâte est moins lisse et homogène mais elle ira parfaitement quand même !

Dégazer la pâte consiste à faire sortir le gaz carbonique emprisonné dans la pâte en l'aplatissant : la presser avec la paume de la main (de l'intérieur vers l'extérieur) et ramener ce bout au centre. Répéter l'opération sur tous les côtés pour avoir à nouveau la forme de la boule initiale.

C'est un peu compliqué d'incorporer les lardons et le gruyère. Il faut le faire en plusieurs fois et bien mettre à l'intérieur de la pâte : faire comme une « barque », la remplir de lardons-gruyère et la refermer pour bien faire pénétrer les lardons dans la pâte.

On peut déguster ce pain nature en apéro coupé en tranchettes ou en pain pour accompagner un pâté...

On peut remplacer les lardons et le gruyère par du parmesan, de la mozza, du bleu, de la tome, du camembert, des épices, de la tomate séchée, du magret de canard, de la saucisse...