

Pain poivré au saindoux

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	20 min
Repos :	01 h
Cuisson :	20 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à pain poivré

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® 200 g d'eau 300 g de farine T55

Pour le façonnage et cuisson

1 plaquette de Saindoux (Bahier ou Lardina) du poivre 5 baies du moulin du fromage râpé (env. 200 g)

Suggestion

PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

POUR LA PÂTE À PAIN POIVRÉ

Verser le sachet de levure puis l'eau dans le bol. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2

30 sec 40 °C 2

Ajouter la farine et mélanger 20 secondes - vitesse 3 (sans verre doseur)



20 sec 3

Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage (sans verre doseur)



1 min 30 sec Pétrissage

Poser le verre doseur dans l'orifice du couvercle et couvrir d'un torchon. Laisser pousser 30 minutes.

0

POUR LE FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer les empreintes sur la plaque alu perforée. Préchauffer le four à 240°C. Sortir la pâte du bol (main huilée). La pâte est collante mais ne pas ajouter de farine surtout. Dégazer le pâton fariné légèrement sur le RoulPat. Étaler au rouleau, tartiner de saindoux, saupoudrer généreusement de poivre noir moulu et parsemer de gruyère râpé. Replier la pâte (2 rabats). Recommencer 3 fois cette opération à partir de 'étaler au rouleau'. Former 12 couronnes. Placer dans les empreintes par 12 ou sur une Silpain. Parsemer de fromage râpé et de poivre. Couvrir et laisser pousser à nouveau 30 minutes. Cuire à four chaud 20 minutes à 240°C (selon four, four bas pour Samsung Twin Convection).

0

SUGGESTION

Idéal à l'apéritif, tiède et coupé en petits morceaux.

0

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

Retrouvez la recette en pas à pas sur mon blog 'A la baguette'.

0