

Recette du pain de Clotilde

Ingrédients :

- 500g de farine
- 330 ml d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure boulanger

Préparation :

Dissoudre la levure ainsi que le sel dans un peu d'eau tiède et laisser mousser 15 minutes pour activer les levures.

Dans un saladier verser la farine et le sel. Mélanger.

Verser la levure puis 330ml d'eau tiède. Mélanger. Ajouter vos lardons et tomates séchées.

Couvrir d'un torchon. Laisser fermenter à l'abri de l'air (2h).

Cuisson :

Préchauffer votre four à 240°C. Remplir le lèche-frite d'eau.

Fariner généreusement un plan de travail. Versez la pâte qui est très collante (on peut la décoller du saladier en mettant de la farine sur les bords du saladier avant de décoller). Diviser votre pâte et former vos pains. Déposer les sur du papier sulfurisé.

Enfourner les pains pendant 25 minutes environ (tout dépend de la taille des pains). Laisser refroidir sur une grille.

La version salée : tu peux faire des gougères salées fromage en remplaçant le sucre par du comté, beaufort ou gruyère râpé... miam miam pour l'apéro !