Pains lardons et oignons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de repos	1 h 40 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	18
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

3 oignons

100 g de bacon, en tranches

Eplucher les oignons et les ciseler. Tailler les tranches de bacon en fines lanières. Faire blondir les oignons et le lard dans une poêle et laisser refroidir.

750 g de farine bise

2 sachets de levure sèche

450 ml d'eau

1½ cc de sel

Mélanger la farine et la levure dans un saladier, ajouter l'eau et le sel et pétrir le tout pour former une pâte lisse. Incorporer pour finir le mélange d'oignons et de lard en pétrissant.

Placer la pâte dans un saladier recouvert d'un linge humide et laisser lever à température ambiante pour qu'elle double de volume.

Diviser la pâte en 18 pâtons de taille égale, et former des boules avec les mains légèrement farinées.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec Chaleur voûte et sole

Placer une boule au milieu d'une plaque à gâteaux chemisée de papier sulfurisé. Ajouter les boules restantes en couronne à deux rangées. Couvrir la couronne d'un linge humide et laisser de nouveau lever pendant 5 à 10 minutes.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole 210 °C pendant 25 min

Laisser refroidir les petits pains sur la grille

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019