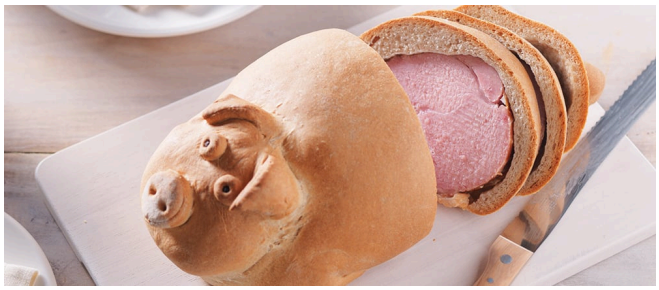
Jambon en croûte de pain

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	1 h 10 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

500 g de farine bise

¼ de cube de levure de boulanger

1 cc de sel

150 ml d'eau

150 ml de lait

Mélanger la farine bise, la levure et le sel, ajouter le lait et l'eau, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Placer la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon humide et la laisser lever à température ambiante pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

750 g de jambon roulé, cuit, de forme allongée

1 cs de moutarde, forte

Badigeonner le jambon de moutarde.

Pour le décor, réserver un peu de pâte. Abaisser le reste de la pâte à la taille du jambon et envelopper ce dernier. Mettre le jambon enveloppé sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et faire un petit trou dans la partie arrière pour laisser la vapeur s'échapper.

Abaisser finement la pâte réservée et former les décors. Avant de décorer, saupoudrer le jambon de farine et humecter les décors avec de l'eau pour qu'ils adhèrent bien.

Enfourner la plaque au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pain 160 °C pendant 1 h 10 min

Sortir le jambon en croûte de pain du four, le couvrir et le laisser reposer env. 10 minutes. La température et le jus se répartissent alors uniformément dans la viande, qui perd moins de jus à la découpe.

Conseils

Servir avec une salade de pommes de terre maison.

Si le jambon roulé est fumé et cru, il convient de lui donner une première cuisson à la vapeur (ou non), dans un cuiseur à vapeur. Se reporter aux indications de l'emballage pour le temps de préparation.

La quantité de croûte de pain reste la même, quelle que soit le poids du jambon roulé: ne pas l'adapter.

La fonction «cuisiner pro» peut uniquement être utilisée lorsque l'espace de cuisson a refroidi.

Accessoires

Plaque en acier inox

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019