

Baguettes tomatade, lardons et mozzarella

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Repos :	40 min
Cuisson :	25 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

La pâte à pain à la tomatade

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® 350 g d'eau
 550 g de farine 'champêtre' 40 g de tomatade maison 60 g de mozzarella râpée
 100 g de lardons allumettes fumées

Façonnage et cuisson

de l'emmental râpé

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
LA PÂTE À PAIN À LA TOMATADE					
Dans le bol, mélanger la levure et l'eau 30 secondes - 40°C - vitesse 2.		30 sec	40 °C	2	
Ajouter la farine, la tomatade maison (ma recette est sur le club), la mozzarella râpée. Mélanger un peu avant de pétrir, 40 secondes - vitesse 3.		40 sec		3	

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Pétrir 2 minutes – fonction Pétrissage.		2 min			Pétrissage
Ajouter les allumettes de lardons fumé et pétrir à nouveau 30 secondes - fonction Pétrissage.		30 sec			Pétrissage
Saupoudrer de farine légèrement et rabattre la pâte des bords avec une petite spatule. Poser le verre doseur dans l'orifice et couvrir d'un torchon. Laisser pousser 20 minutes au moins (la pâte soulève le verre doseur)				0	

FAÇONNAGE ET CUISSON

Huiler légèrement le Roulpat et retourner le bol pour extraire la pâte (main huilée). Dégazer. Partager le pâton en 4 morceaux égaux. Taper la pâte avec le point pour former un carré, plier en 3 puis en 2. Rouler à la taille de l'empreinte. Poser sur le filet Baguettes. Entailler les baguettes à l'aide de l'incisette. Parsemer d'emmental râpé 2 baguettes ou les 4 au choix. Couvrir d'un torchon et laisser pousser à nouveau 20 minutes. (s'il fait froid, placer la plaque sur un récipient avec de l'eau bouillante.)

Préchauffer le four pendant ce temps à 230°C. Enfourner (en position demi four bas pour Samsung twin convection) pour 20 minutes puis 5 minutes à 250°C. Démouler à la sortie du four et placer à la verticale (pour garder le croustillant)

La Farine Champêtre contient un mélange de farine de blé, de farine de maïs, de farine de blé malté, de farine de seigle... Alors vous qui n'habitez pas loin de cette minoterie n'hésitez pas Minoterie Gay - 52 route du Moulin - 71370 Baudrières