



Pains, viennoiseries
Pain aux lardons



2h10 **20 min** **20 min** **1h30** **362**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation

- 1 Faire cuire les lardons dans la poêle pour les dégraisser.
- 2 Les déposer sur du papier absorbant et les laisser refroidir.
- 3 Ôter les feuilles sur les branches de l'origan et réserver.
- 4 Verser la farine dans un saladier.
- 5 Ajouter le sel et la levure, mélanger.
- 6 Faire tiédir l'eau au micro-ondes et la verser sur la farine.
- 7 Commencer à mélanger du bout des doigts puis pétrir pour obtenir une pâte lisse et élastique.
- 8 Incorporer les lardons et l'origan (ajouter un petit peu de farine si la pâte devient trop collante), couvrir d'un linge propre et laisser reposer 1 heure (la pâte doit doubler de volume).

Étape 2

Façonnage

- 1 Fariner le plan de travail et déposer la pâte dessus.
- 2 Appuyer pour l'aplatir puis former une boule en roulant les bords sur le dessous. Laisser reposer sous un linge

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte à pain

310 g **Farine**
20 cl **Eau**
1 c. à café **Levure de boulanger**
1 c. à café **Sel**

Garniture

100 g **Lardon(s)**
2 c. à soupe **Origan frais**

Finition

2 cl **Eau**
10 g **Farine complète**

30 minutes.

Étape 3

Cuisson

- 1** Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).
- 2** Humidifier la surface du pain avec le pinceau et de l'eau. Fariner puis pratiquer des entailles à l'aide d'une lame coupante.
- 3** Enfourner 10 minutes puis baisser la température à 180°C (Th.6) pendant 10 minutes également.
- 4** Laisser le pain refroidir sur une grille.