

Pain aux lardons



Dégustation :

Le pain au lard peut accompagner une salade ou coupé en rondelles il peut être dégusté à l'apéritif.

Recette	Base	
Ingrédient	Quantité	%
Farine T 55	0,900 kg	90%
Farine de seigle	0,100 kg	10%
Total Farine	1 Kg	100%
Sel	0,015 kg	1,5%
Levure	0,015 kg	1,5%
Eau	0,640 kg	64%
Pâte fermentée	0,200 kg	20%
Total	1,870 kg	187%
Lardons	0,374 kg	20%
Masse totale	2,244 kg	224,4%

Méthode	Batteur	spiral
Température de base	58 C°	58 C°
Pétrissage en 1 ^{ère} (frassage)	4 min	5 min
Pétrissage en 2 ^{ème}	6+1 min	4+1 min
Réduire et faire revenir les lardons à la poêle		
Les lardons représentent 20% de la masse de pâte		
Température finale	24C°	
Pointage en masse (Piquage)	1 h15 min	
Détente	15 min	
Durée totale de Pointage	1h30	
Aprêt	1h30 environ	
Température de cuisson	230°C chaleur tombante	
Durée de cuisson	30 à 40 min (350 g en pâte)	

Les durées de pétrissage doivent être adaptées au matériel



Détails

Pétrissage :

Faire une pâte bâtarde. Pétrir 6 minutes en 2^{ème} vitesse et ajouter les lardons. Pétrir 1 minutes pour effectuer un bon mélange. Prendre la température en fin de pétrissage et conditionner pour le pointage.



Façonnage :

Façonner les pâtons sans trop serrer en forme de bâtard. Couper saucisson aussitôt après la tourne. Ce produit peut aussi être façonné en forme de fougasse.



Pointage :

Après 1h15 de pointage peser des pâtons de poids divers et bouler légèrement. Laisser 15' de détente.



Cuisson :

La cuisson du pain au lard s'effectue dans un four à 230 c° avec buée. Le produit doit rester moelleux après cuisson.

