

PAIN OU BOUCHÉES AU LARD

Pain au lard

2 tasses	farine (400 gr.)
2 sachets	levure (2 x 7 gr.)
1 c.c.	sel
1 c.s.	bouillon de poule sans graisse (en poudre ou granulés)
300 gr.	lard fumé coupé en petits dés (plus ou moins selon les goûts)
1 tasse	eau (une tasse pour l'œuf et l'eau)
1	œuf

Recette

- 1) Bien mélanger à sec la farine, levure, sel et bouillon en poudre.
- 2) Griller un peu les lardons dans l'huile d'olive, saler, poivrer et verser dans la farine. Bien mélanger.
- 3) Mixer l'eau et l'œuf
- 4) Verser dans la farine et pétrir un moment (électrique ou manuel).
 - a. Placer la masse dans le moule (barquette en lamelles de bois) (cuisson 45 minutes)
 - b. façonner des baguettes (cuisson 35 minutes)
 - c. façonner des bouchées (cuisson 25 minutes)
- 5) laisser reposer en couvrant le récipient au moins 2 heures
- 6) Préchauffer le four à air chaud à 230° durant 10 minutes
- 7) Cuire à 200° à la durée selon la forme choisie.
- 8) Laisser refroidir sur une grille.