

A la baguette

<http://alabaguette.canalblog.com/>

Pan de Sant Jordi

C'est un pain catalan qui accompagne les fêtes de la Sant Jordi.



Ingrédients:

- 500 g de farine
- 350 g d'eau
- 1 sachet de levure Gourmandises® Pains
- 30 ml d'huile d'olive
- 100 g de soubressade
- 95 g de noix hachées
- 100 g de fromage râpé

Dans le bol du robot, mélanger les poudres : farine et levure. Ajouter l'eau tempérée puis l'huile. Pétrir jusqu'à décollement complet de la pâte des parois. Peser et partager en 3 pâtons égaux. Dans le 1^{er}, incorporer la soubressade. Dans le 2^{ème}, incorporer les noix hachées. Dans le 3^{ème}, incorporer le fromage râpé.



Bouler et fariner ceux à la noix et gruyère râpé. Huiler celui à la soubressade; replacer dans des bols séparés et filmer (ou placer en étuve dans un 2^{ème} four éteint et fermé). Laisser lever et doubler de volume. Après la 1^{ère} pousse, rabattre les pâtons sur la Roul'pat®. Etaler au rouleau en forme de rectangles. Partager le pâton à la soubressade en 4



Partager celui aux noix en 5. Laisser entier celui au gruyère râpé. Poser au centre un rectangle de pain au gruyère puis une couche de pain à la soubressade et ainsi de suite. Rabattre la pâte au gruyère comme un paquet cadeau. Couper les 2 entames à ras et avec les chutes confectionner une torsade que l'on positionne sur le dessus. Placer la toile Silpain®.



Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau (double du volume). Préchauffer le four à 240°C pendant la 2^{ème} pousse. Cuire 15 min à 240°C puis tourner la plaque et continuer la cuisson 10 min à 180°C. Vaporiser le pain. A la sortie du four, placer sur une grille pour un parfait refroidissement. Une fois refroidi, détailler en tranches, c'est trop joli !!!! On découvre un joli drapeau catalan...

©A la baguette by Cachou66: cachou0766@orange.fr