

Pain au chorizo



Ingrédients :

- 650 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 400 g d'eau tempérée
- 10 g de sel
- 30 g d'huile d'olive
- 1 chorizo fort ou doux

Préparation de la pâte :

Mélanger la levure sèche et la farine dans un cul de poule.

Ajouter l'eau, l'huile, remuer un peu avec un racloir. Incorporer seulement le sel.

Ajouter ensuite le chorizo haché.

Pétrir vigoureusement sur le plan de travail. Couvrir le cul de poule de film alimentaire.

Laisser lever 20 min.

Mise en forme des pains :

Reformer une boule, puis rouler en gros rondin.

Couper la pâte en 4 morceaux

Former 4 pains. Placer les sur une Toile Moule à Baguettes ou former des petits pains.

Couvrir d'un torchon et laisser lever à nouveau 20 mn.

Cuire à four chaud 30 mn T° 240° C ou Th 7 à 8

Suggestion : coupé en petits morceaux à l'apéritif tiède...