



Pain hérisson

INGRÉDIENTS

PÂTE À PAIN

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Eau	750 g
Huile d'olive	50 g

GARNITURE

Fromage à raclette	Environ 400 g
Oignons jaunes	4 pièces
Allumettes de lardons	500 g
Fromage râpé	250 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Cuisson de la garniture	Emincer les oignons, les faire revenir dans de l'huile d'olive avec les lardons. Une fois confits, les réserver dans un cul de poule.
Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 7 à 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse, brosser avec de l'huile d'olive 2 minutes avant la fin du pétrissage.
Température de la pâte	25°C.
Pointage	30 minutes en bac.
Détaillage / Façonnage	En pâton de 1200g, bouler légèrement, après 15 mn de détente bien les bouler et les mettre sur toile.
Apprêt	Environ 1h30 à 25°C.
Décors / Coups de lame	Faire un lamage Polka serré et peu profond.
Cuisson	Cuire à 245°C dans un four à sole avec buée pendant environ 40 minutes (selon le poids du pain).
Façonnage / Garnissage	Une fois le pain froid, le couper en tranches sans aller jusqu'au fond du pain. Renouveler ensuite l'opération dans l'autre sens, ce qui va donner des carrés en surface et des mouillettes en profondeur. Pour la garniture, entre chaque tranche parallèle, mettre du fromage à raclette et entre les espaces perpendiculaires mettre à l'aide d'une petite spatule le mélange oignons/lardons et fromage râpé. Une fois garni, mettre le pain au four pendant 20 minutes à 250°C avec une feuille de cuisson déposée sur le pain.



