

## Pains aux lardons

Ingrédients

200 gr de lardons **fumés**

320 ml d'eau

25 gr de levure fraîche **1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé**

~~1 cc bombée de sel~~

500 gr de farine T55

**fromage râpé spécial pâtes**

Faire revenir les lardons sans matière grasse et réserver

Dans le bol du TM mettre la levure et l'eau

Programmer 2mn à 37° vitesse 2

Ajouter la farine

Programmer position bol fermé 2mn30 fonction épi

30 secondes afin la fin du pétrissage par l'orifice ajouter les lardons légèrement égouttés

Donner quelques tours en sens inverse

Sortir la pâte en former une boule et la fariner

Laisser dans un saladier recouvert 2h **30mn**

Dégaze la pâte et former des baguettes ou un gros pain **4 petites baguettes**

Laisser lever couvert 1h30 **30mn**

Préchauffer la four à 220°

Mettre sur le sole un bol d'eau

Inciser le pain **et parsemer de râpé**

Enfourner pour environ 30mn **moins pour moi**

