

Benoiton à la mimolette

500g de farine,
100g de levain liquide
5g de levure fraîche de boulanger ou un sachet de levure de boulanger déshydratée
10g de sel
27cl d'eau

200g de mimolette détaillée en petits cubes

Mettez tous les ingrédients, sauf la mimolette, dans le bol du robot ou dans un grand saladier. Malaxez bien et pétrissez bien. Laissez reposer 1h30-2h (voire toute une nuit au frigo si vous n'avez pas le temps de finir toutes les opérations le soir).

Pétrissez de nouveau et dégazez la pâte. Détaillez en petites boules de 50g environ, ajoutez 1 poignée de fromage et malaxez un peu. Formez des boudins pas trop longs mais assez fins. Déposez les sur la plaque du four et faites lever 30-40min environ. Humidifiez largement.

Faites cuire environ 20 minutes à 230°.