

# A la baguette©

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

## Pains Tigrés



### Ingrédients:

- 400 g de farine type 55
- 100 g de farine de seigle
- 300 ml d'eau tiède
- 1 sachet de Gourmandises® Pains

### Pâte Décor:

- 1 sachet de levure sèche simple
- 60 g de farine de seigle
- 160 g de farine type 55
- 200 ml de bière

Dans le bol du robot, mélanger les poudres puis ajouter l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois. Couvrir et laisser doubler de volume. Préparer la pâte décor comme une pâte à pain sans trop pétrir. Couvrir et laisser au repos. Rabattre et dégazer le pâton sur le plan de travail fariné ou la Roul'pat®. Diviser en 2 et bouler, placer dans les moules ovales Silform®. Etaler une couche assez épaisse de la pâte décor sur le dessus des pains. Saupoudrer de farine de seigle. Couvrir et laisser lever. Préchauffer le four à 240°C - th8. Sur les pains doublant de volume se forment les fissures. Cuire entre 25 à 30 min à 240°C - th8. Démouler à la sortie du four. Pour le refroidissement, placer le pain sur une grille.

Délicieux avec un bon morceau de fromage de Roquefort bien sûr!!! Eh oui, il en reste encore !!!

