

Saucipain

(pour 6 pièces)

Ingrédients :

- Farine de tradition française T65 : 1kg
- Levain liquide : 200g
- Vin rouge : 650g (froid, après avoir été porté à ébullition pour enlever l'alcool qui dégrade le gluten)
- Sel : 18g
- Levure : 30g
- Saucisson : 400g
- Noisettes entières : 150g

Déroulé :

Préparation de la pâte

Porter à ébullition le vin rouge pour enlever l'alcool qui dégrade le gluten. Laissez refroidir.

Mettre dans le batteur la farine, le levain liquide, le vin rouge (froid), le sel et la levure.

Frasage : 3 minutes en 1^{er} vitesse

Pétrissage : 8 minutes en 2^{ème} vitesse

Pendant ce temps, découper le saucisson en dés.

Une fois le pétrissage fini, ajouter le saucisson et les noisettes et faire tourner 1 à 2 minutes en vitesse 1.

Pointage : 1h15

Faire des pâtons de 200 à 250g, façonner en bâtards.

Apprêt : 1h45

Fariner et lamer en coupe

Cuisson sur plaque : 20 minutes à 250°C.

(recette donnée par Pierre Vérot-Bournigaud, Boulangerie Pierarno à Asnières (92))