



Recette

DU ROLF
CAVIEZEL

PAIN AU SBRINZ

AVEC LE CAQUELON DUO 2EN1 EN FONTE

INGRÉDIENTS

- 25 g de levure
- 40 ml d'eau
- 10 g de sel
- 245 g de farine blanche
- 160 g de farine de seigle
- 30 g de Sbrinz
- ca. 200 ml d'eau

PRÉPARATION

Préparation de la pâte : Dissoudre la levure dans un petit bol avec un peu d'eau, puis laisser reposer un instant. Mélanger la farine blanche, la farine de seigle et le sel, et placer le tout dans un robot pâtissier.

Ajouter la préparation de levure et l'eau, puis laisser tourner à vitesse minimale. S'il manque un peu d'eau, en rajouter pour obtenir une pâte à pain élastique. Pour finir, ajouter le Sbrinz et malaxer brièvement. Disposer la pâte à pain dans un cul de poule, la recouvrir d'un film alimentaire et la laisser lever 24 heures au réfrigérateur.

Préparation du pain : Préchauffer le four à 220 °C. Badigeonner le caquelon d'huile et le saupoudrer de farine. Sortir la pâte du cul de poule, la plier plusieurs fois, puis la disposer dans le caquelon et la laisser lever de nouveau pendant trente minutes.

Ensuite, mettre le caquelon au four et laisser cuire dix minutes à 220 °C, puis baisser la température à 180 °C et laisser cuire encore trente minutes. Retirer le caquelon (attention, c'est chaud!) et ouvrir le couvercle pour laisser refroidir le pain.

Le plaisir de cuisiner!