



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## PAIN POIVRÉ AU SAINDOUX OU PAIN A LA GRAISSE



### Ingrédients :

- 300 g de farine type 55
- 1 sachet de levure sèche
- 200 g d'eau à T ambiante
- 1 cuillère à café de sel
- poivre
- 1 tablette de Saindoux
- 200 g de gruyère râpé

### Préparation de la pâte :

Mélanger la levure sèche et la farine dans un saladier. Ajouter l'eau, remuer un peu.  
Incorporer seulement le sel. Pétrir vigoureusement sur le plan de travail.  
Couvrir votre récipient. Laisser lever 20 mn.

### Mise en forme des pains :

Etaler au rouleau, tartiner de saindoux, saupoudrer de poivre noir moulu et de gruyère râpé.  
Replier la pâte sur elle même en 4.  
Recommencer 3 fois cette opération.

Former 2 couronnes. Placer les sur votre toile de cuisson. Couvrir et laisser lever à nouveau 20 mn.

Cuire à four chaud 30 mn T 240 C ou Th 7 à 8

**Suggestion:** coupé en petits morceaux à l'apéritif tiède...