

Caterpillar bread



Pour 10 portions

Préparation : 20 minutes + levée (environ 2 heures)

Cuisson : 20 minutes

- 500 g de farine (T45 ou T55)
- 1 oeuf + 1 jaune pour la dorure
- 20 g de lait en poudre
- 300 ml d'eau
- 60 g de beurre
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 1 c à café de sucre
- 1,5 à café de sel

Garniture :

- 10 saucisses (knacki)
- Fromage râpé
- Ketchup (facultatif)
- Moutarde

Mettez tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain et lancez le programme pâte. Faites doubler de volume machine éteinte. *Vous pouvez aussi faire le pétrissage à la main ou au robot en respectant une période de repos juste après d'environ 1 heure.*

Sortez le pâton de la cuve et divisez-le en portion de 80 g.

Étalez chaque portion en petit rectangle de la taille d'une saucisse.

Vous pouvez badigeonner la surface légèrement de moutarde ou de ketchup.

Placez une saucisse au centre et refermez la pâte par dessus en veillant à bien souder les bords.

Coupez en 8 rondelles sans aller jusqu'au bout. Répartissez les rondelles de chaque côté.

Couvrez d'un torchon et laissez lever 45 minutes à 1 heure, selon la température de la pièce.

Badigeonnez le dessus de chaque portion avec le jaune d'oeuf (dilué dans un peu de lait) et répartissez de fromage râpé.

Faites cuire au four 15 à 20 minutes à 180° C. *Chez moi, ils ont cuit pendant 20 minutes à 160° C.*

Source : Les petits plats dans les grands

<http://lespetitsplatsdanslesgrands.over-blog.com/>