

Petites baguettes au lard

Ingrédients : (pour 6 ficelles)

- 450 g de farine
- 1 paquet de levure de boulanger sèche
- 1 c à c de sucre
- 10 cl de lait
- 12 cl d'eau
- 3 C à S d'huile d'olive
- 1 c à c de sel
- 200 g de lardons
- 100 g de gruyère râpé



Dans le bol du robot, versez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits et versez la levure sèche au centre. Faites tiédir l'eau et le lait.

Versez les liquides tièdes sur la levure, en pétrissant (vitesse 2) avec le crochet pétrisseur. Ajoutez l'huile d'olive.

Laissez pétrir quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Formez une boule, et laissez-la lever une heure dans un endroit chaud. (A côté du radiateur pour moi.)

Dégazez la pâte, ajoutez les lardons et la moitié du gruyère râpé. Formez des boules entre vos mains, puis roules-les sur le plan de travail, jusqu'à obtenir 6 grandes ficelles.

Laissez-les lever une heure à nouveau, sur une plaque de four, recouverte d'un torchon. Avant d'enfourner les ficelles, saupoudrez-les du reste du gruyère râpé.

12-14 mn à 210° (th 7).

Les ficelles doivent être bien dorées.

Bon appétit !