

# A la baguette



by Cachou66

Pains Brioches et Cie

## PETITS PAINS AU CHORIZO



### Ingrédients:

- 1 chorizo doux ou fort
- 650 g de farine "Fleur de Gourmand" type 55
- 2 sachets de Gourmandises Pains
- 400 g d'eau tiède (T° bébé)
- 30 g d'huile d'olive ( 2 cuillères à soupe)
- Q.S de fromage râpé
- Q.S d'origan



Mélanger la farine et la levure. Ajouter l'eau et l'huile d'olive. Pétrir un bon moment environ 3/4 min au robot et 7 min à la main. Couvrir le cul de poule avec un film alimentaire. Laisser doubler de volume.

Partager en 12 pâtons, façonner chaque pâton selon votre humeur.

Vaporiser les petits pains d'huile d'olive.

Inciser profondément les pâtons dans le sens de la longueur.

Insérer du râpé dans l'entaille de chaque pain. Préchauffer le four Th°8, pendant ce temps laisser doubler de volume à nouveau en couvrant avec un torchon+Silpat.



Placer un récipient d'eau sur la sole. Enfourner 20 à 25 min.

A la Baguette

<http://alabaguette.canalblog.com>