

Machine à pain : Pain farci au camembert

BOULANGERIE - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 1 PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :
VARIABLE MIN

TEMPS DE CUISSON :
VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pain

- 1 tasse d'eau tiède
- 1 c. soupe d'huile végétale au choix
- 1 c. thé de sel
- 2 c. à soupe de miel
- 3 1/4 tasses de farine blanche
- 1 c. thé de levure

Garniture

- 1/4 tasse de marmelade de bacon PC (vous pouvez aussi mettre du confit d'oignon pour ceux qui n'aime pas la marmelade)
- 1 fromage camembert entier à peu près 300 grammes (je préfère le plus goûteux possible mais c'est à votre discrétion)
- 1 oeuf battu

Préparation

1. Déposer tout les ingrédients du pain dans votre machine et appuyer sur le mode DOUGH ou pétrissage.
2. Une fois le cycle terminé, rouler votre pâte de façon à pouvoir recouvrir le camembert en entier. Déposer le camembert et la marmelade et replier la pâte pour enfermer le camembert. Plier et sceller à l'aide d'un pinceau et de l'oeuf.

3. Déposer votre pain sur une plaque légèrement huilée et enfarinée. Recouvrir de papier cellophane et laisser gonfler dans un endroit chaud.
4. Lorsque la pâte a suffisamment levé, badigeonner le pain avec le restant de l'œuf et enfourner à 400 degré Fahrenheit pendant 20-25 minutes.
5. Laisser refroidir quelques minutes avant de déguster avec une bonne salade.
6. Varier vos combinaisons de fromages et de garnitures à votre guise. Par exemple, noix et érable ou canneberges et confit d'oignon.