

Pains au chèvre et au miel



Je commence la semaine en vous proposant de délicieux pains avec des morceaux de fromages de chèvre en bûche et de miel. C'est très savoureux, très gourmand, un délice ! Ces pains sont très simple à réaliser, ils ne demandent pas de pétrissage. Très moelleux à l'intérieur avec une croûte légèrement croustillante, ces pains ont eu beaucoup de succès ! Par ailleurs, dans la recette initiale, il fallait badigeonner chacun des pains d'une c. à soupe de miel avant de les enfourner. Mais comme je ne suis pas trop sucré-salé je n'ai mis qu'une c. à soupe dans la pâte.

Pour 2 pains moyens

Ingrédients:

250g de farine + 1c. à soupe

10g de levure de boulanger fraîche

100g de fromage de chèvre en bûche

1c. à soupe de miel

1/2c. à café de sel

Préparation:

Versez 17cl d'eau tiède et le miel dans un bol. Diluez-y la levure émiettée. Couvrez le bol et laissez reposer à température ambiante pendant 5min.

Dans un saladier, versez la farine avec le sel. Creusez un puits et versez-y la levure diluée. Remuez avec une cuillère en bois. La pâte est très collante et c'est normal. Remuez pendant 1min à peine. Retirez la cuillère de la pâte au saupoudrez celle-ci de la c. à soupe de farine.

Filmez le saladier et laissez lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1H à 1H30. Elle doit doubler de volume.

Coupez le fromage de chèvre en bûche en morceaux plus ou moins gros.

Dégazez la pâte et ajoutez-y le fromage de chèvre coupé en morceaux. Versez la pâte sur le plan de travail fariné et divisez-la en deux. Donnez à chaque pâton une forme de petit pain rond. Déposez les pains sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien.

Faites de nouveau lever sous un torchon, à température ambiante, pendant environ 20min.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 240°C (th.8). Déposez un plat rempli d'eau dans le four. Cela va créer de la buée, ce qui donnera la jolie croûte dorée aux pains.

A l'aide d'un couteau, faites des entailles sur chacun des pains pour obtenir de belles craquelures. Enfourez les pains pour 20min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.