

Petits pains emmental-comté

Pour 5 pains :

- 210ml d'eau
- 350g de farine T55
- 50g de farine de seigle (j'en avais plus, j'ai mis du mélange pour pain de campagne)
- 50g d'emmental râpé
- 1c.c. de sel
- 10 g de beurre
- 1 c.c. de levure
- 100g de comté en petits cube



1. Mettez tous les ingrédients sauf le comté dans la MAP. Sélectionnez le programme "pâte seule".
2. Une fois le programme terminé, sortez le pâton, dégazez-le et ajoutez les morceaux de comté en malaxant bien.
3. Séparez en 5 ou 6 morceaux et formez de jolies boules.
4. Posez les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisée.
5. Laissez reposer pendant 1h.
6. Préchauffez le four à 220°C.
7. Badigeonnez les pains d'eau pour avoir une belle croûte.
8. Enfournez pendant une quinzaine de minutes en baissant la température à 200°C.