

PETITS PAINS AU LARD

Paulette Sauty, Denens

Levain:

250 gr. de farine

2,5 dl de lait

80 gr. de beurre

30 gr. de levure

Mélanger tous les ingrédients pour faire le levain et laisser lever pendant 20 minutes.

250 gr. de farine

1 c. à café de sel

2 c. à soupe rases de basilic
séché

Ajouter au levain et pétrir.

200 gr. de lard maigre

Couper en petits dés, rôtir, égoutter et laisser refroidir avant de les ajouter à la pâte.

Laisser lever 45-60 minutes.

Façonner en petits pains ou escargots de 50 gr. Cuire à four moyen pendant 20-25 minutes.

