

Pain Guinness

aux lardons et miel



Pain Guinness

aux lardons et miel



Ingrédients

- 1 kg de farine Talmière
- 330 ml de bière Guinness
- 300 ml d'eau
- 20 g de levure
- 17 g de sel
- 150 g de lard
- 20 g de miel

Recette

Faites griller les lardons et laissez-les refroidir dans le miel.

Mélangez les ingrédients en une pâte souple et homogène, incorporez les lardons au miel refroidis.

Donnez un pointage de 30 minutes.

Pesez et façonnez dans une forme au choix. Allonger.

Laissez lever environ 60 minutes.

Faites cuire 30-45 minutes dans un four chaud (230 °C).
Pour de plus petits pains, une cuisson de 30 minutes suffit.

