

Pain à l'emmental

Ingrédients

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

260 ml d'eau tiède

150 gr d'emmental coupé en dès

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine et la levure à l'aide de l'accessoire crochet quelques secondes vitesse 1

Ajouter l'eau et pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Mettre la pâte en boule

Laisser lever environ 30 mn

Dégazer la pâte et y incorporer le fromage

Mettre en forme selon vos désirs pour ma part deux pains déposés dans les travées

Laisser lever environ 30 mn

Faire des incisions

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

