

PAIN AU SODA IRLANDAIS

TEMPS DE PRÉPARATION:

10 MINUTES

TEMPS TOTAL:

45 MINUTES

RENDEMENT:

1 pain

PORTION:

2 tranches (75 grammes)

ALLERGENES:

Ble, Laitier



Please note: the nutritional information provided is preliminary and for the presented product only. Nutritional facts are subject to change based on the final working formula. The nutritional information contained herein is, to the best of our knowledge, correct. It is the user's responsibility to comply with the appropriate government standards and requirements for nutritional labeling. No warranties, expressed or implied, are made.

Ingredients:

Volume	Ingredient	grammes	% du boulanger
3.5 tasses	Farine tout usage	508	100
2 tsp	Sel casher	10	1.96
1 tsp	Bicarbonate de soude	5	.98
1.5 tasses	Babeurre	370	72.83
4 pcs (1 oz)	Tranches de bacon	28	5.51
1 tasse (4 oz)	Fromage Gouda râpé	113	22.24
1 each (2.25 oz)	Tranches d'oignon	64	12.6
	Total	1098	216.12

1. Préchauffez le four à 425°F (environ 218°C). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
2. Faites cuire le bacon dans une grande poêle à feu moyen doux jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Transférez-le sur une planche à découper et coupez-le en petits morceaux. Mettre de côté.
3. Faites revenir les oignons tranchés dans la graisse du bacon jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ne les faites pas brunir complètement. Retirez du feu et placez-les dans un bol doublé de papier absorbant pour absorber l'excès de graisse. Mettre de côté.
4. Mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol de taille moyenne. Versez le babeurre et mélangez jusqu'à ce que le mélange commence à se rassembler. Ajoutez le fromage, le bacon et l'oignon, remuez jusqu'à incorporation des ingrédients.
5. Versez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Façonnez en boule et placez-la sur la plaque préparée.
6. À l'aide d'un couteau dentelé, faites une entaille en forme de "X" d'environ 1 pouce de profondeur sur le dessus de la pâte.
7. Faites cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et que la température interne du pain atteigne 200°F (environ 93°C).

Conseils du chef : Les oignons, le bacon et le fromage peuvent être modifiés et remplacés selon vos préférences ou tout simplement omis. Soyez créatif ! Si vous ne trouvez pas de babeurre, mélangez 1,5 tasse de lait et 1,5 cuillère à café de jus de citron ou de vinaigre. Laissez reposer pendant 5 minutes, puis utilisez-le.

Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez ardentmills.ca/contact-us

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5

