



FROMAGERIE
ST-GUILLAUME

Pain maison au fromage St-Guillaume



Préparation: 30 minutes
Attente (levée du pain): 2 x 30 minutes
Cuisson: 30 à 40 minutes
Rendement: 2 pains

INGRÉDIENTS

375 ml (1 ½ tasse) d'eau chaude du robinet
15 ml (1 c. à soupe) de sucre ou de miel
22 ml (1 ½ c. à soupe) ou 2 sachets de 8 g de levure à pain à levée rapide
250 ml (1 tasse) de lait chaud
2 œufs
10 ml (2 c. à thé) de sel
1,5 L (6 tasses) de farine blanche tout usage
500 ml (2 tasses) de **fromage St-Guillaume** râpé, au choix (cheddar doux blanc, jaune ou marbré, cheddar fort, mélange râpé tex-mex, monterey jack ou emmental)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol ou dans le récipient d'un batteur sur socle, ajoutez l'eau chaude, le sucre et la levure. Remuer et laisser reposer 5 minutes.
2. Incorporer le lait chaud, les œufs, le sel et 500 ml (2 tasses) de farine. Remuer avec une cuillère en bois ou à l'aide du batteur sur socle muni du crochet à pain. Par la suite, ajouter graduellement le restant de la farine, soit environ 125 ml (1/2 tasse) à la fois, jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher du côté du bol. Finir le pétrissage à la main sur une surface propre, légèrement enfarinée. Au besoin, ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte moins collante.
3. Ajouter graduellement le fromage râpé en repliant la pâte sur elle-même plusieurs fois. Pétrir encore 2 minutes.
4. Déposer la boule de pâte dans un grand bol et couvrir le bol avec un linge humide ou une pellicule plastique. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède et humide jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Cela devrait prendre de 30 à 45 minutes.
5. Pendant 2 minutes, pétrir à nouveau la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en 2 et façonner en forme de pains. Déposer dans des moules à pain légèrement huilés. Nous avons utilisé des moules antiadhésifs mesurant 23,5 cm x 13,2 cm (9 po x 5 po). Couvrir les moules d'un linge humide ou d'une pellicule plastique et laisser la pâte lever à nouveau, environ 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), la grille au centre.
7. À l'aide d'un couteau, strier légèrement la surface des pains en formant des diagonales. Optionnel: à l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus du pain avec un peu de dorure (œuf battu avec 1 c. à soupe d'eau).
8. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Si votre pain est déjà bien doré après seulement 20 minutes de cuisson, le couvrir légèrement de papier d'aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du 40 minutes.