

STRASBURGER BRÖTCHEN (pains de Strasbourg)

Pâte : pétrir 800 gr de farine fluide, 200 gr de farine T45 , 600 gr eau tiède , 50 gr de levure de boulanger , 18 gr de sel fin. Faire revenir 100 gr d'oignons dans une poêle avec du beurre , laisser refroidir et incorporer dans la pâte. Laisser reposer 30 minutes .Rabattre la pâte et laisser reposer 15 minutes. Détailler de petites boules de 60 gr environ et placer sur une plaque avec du papier cuisson. Couvrir avec une feuille plastique ou un linge humide. Après une dizaine de minutes inciser les pâtons boulés et placer une saucisse de Strasbourg dans l'ouverture. Assaisonner de poivre, muscade ou paprika selon sa préférence et saupoudrer de gruyère rapé avant d'enfourner à 210°C pendant 20 minutes environ. Conseil dégustation : ce pain apéro/sandwich peut être servi chaud ou froid accompagné d'un vin blanc sec ou d'une bière d'Alsace. Variante : il est possible d'ajouter un peu de choucroute cuite avec la saucisse mais alors il faut prévoir un pain de plus grande taille (100 gr).

