

Pain panini à la semoule de blé dur

(<http://www.alabaguette.com/archives/2019/01/30/37061654.html>)

Sur le blog : A la baguette (<http://www.alabaguette.com/>)

Hier soir mon petit fils a choisi son menu 😊

#Panini maison mais il me manquait 1 farine sur les 2, j ai donc opté pour de la semoule fine de blé dur et bien je ne regrette pas...

Un pain à a mie hyper moelleuse et un croustillant en croûte à la cuisson au top .



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à panini (4)

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 80 g de lait entier
- 80 g d'eau
- 175 g de farine de gruau T45
- 125 g de semoule de blé dur (fine)
- 1 c. à c. de sucre en poudre
- 25 g d'huile d'olive

Pour le façonnage et la précuisson

- de la semoule de blé dur (fine)

Pour la garniture et la cuisson (grill)

- des rondelles de chèvre bûche
- du cheddar (lamelles ou râpé)
- du fromage coulant (camembert, mozzarella)
- des rondelles de tomates
- des fromages râpés
- du jambon de pays (sec)
- du jambon blanc
- des tranches de chorizo
- de l'émincé de poulet cuit
- du bacon ou tranches de lard fumé

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À PANINI (4)



Dans le bol, verser la levure, le lait et l'eau. Tiédir 25 secondes - 40°C - vitesse 2.

Ajouter le farine de gruau, la semoule de blé dur (attention!!! pas de semoule de couscous) et le sucre. Mélanger 25 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

Ajouter l'huile d'olive et pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle, couvrir d'un torchon épais. Laisser la pâte doublée de volume environ 30 minutes.

Pétrir (pour dégazage) 15 secondes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

POUR LE FAÇONNAGE ET LA PRÉCUSSION

Retirer la pâte du bol (elle est un peu collante, c'est normal, surtout ne pas ajouter de farine !!!).

Bouler sur le Roulp'pat "semoulé" et former un long boudin.

Diviser en 4 pâtons égaux, les saupoudrer de semoule fine.

Laisser au repos 5 minutes.

Placer le moule SANDWICHES sur la plaque alu perforée.

Façonner chaque pâton à la taille du moule : étaler en rectangle et faire 2 replis. Étaler chaque boudin légèrement dans la

largeur (= largeur moule) et ensuite dans la longueur en partant du centre (= longueur moule).
Déposer dans les empreintes et saupoudrer légèrement de semoule fine.



Laisser pousser environ 30 minutes sous torchon (pour ma part sur un saladier d'eau chaude).

Préchauffer le four à 200°C avant la fin de la pousse.

Précuire 10 à 12 minutes à 200°C (selon four - four bas pour samsung twin convection). (A surveiller : les pains doivent rester relativement blancs).

Laisser refroidir sous torchon pour garder le moelleux.

Une fois complètement froid, placer dans une boîte de transport ou TW.

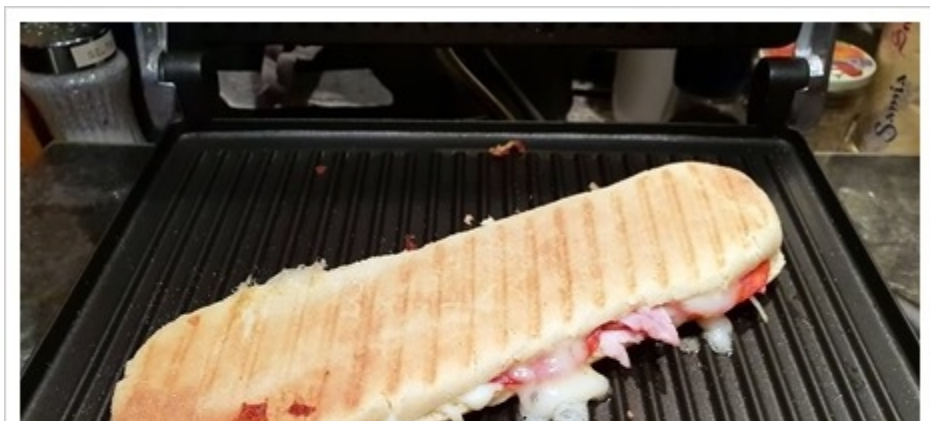
POUR LA GARNITURE ET LA CUISSON (GRILL)

Ouvrir les pains en 2 avec un couteau scie.

Garnir au choix :

- de tomates en rondelles
- de fromages râpés
- de fromages coulants (camembert, mozzarella ...)
- de jambon blanc ou de pays (sec), poulet, bacon ou tranches fines de lard, tranches de chorizo
- de chèvre bûche en rondelles etc.

Refermer les pains et cuire en pressant avec un appareil de type croques-monsieur, plaques grillades.





Accompagner de salade un délice 😊 ou carrément dedans 🤤 (je le mets après cuisson pour ne pas cuire la salade)

