

Pain de seigle au poivre



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 120 ml d'eau
- 1/2 cs de graisse de canard (j'ai utilisé celle de mes gésiers de canard confits des Produits Régionaux)
- 1/2 cc de sel
- 1 cc de sucre
- 200 g de farine de seigle
- 1 cc de levure

Lancer le programme "pâte" de la machine et surveiller la formation du pâton (j'ai dû rajouter 2-3 cs de farine lors du pétrissage pour avoir une belle pâte. Au bip, ajouter **1/2 cs de grains de poivre concassés**).

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Façonner le pain (personnellement, j'ai fait un pain allongé que j'ai placé dans un moule à cake) et laisser lever 1h-1h20 dans un endroit tiède.

Préchauffer le four à 230° avec un petit récipient posé sur la sole.

Enfourner le pain et verser un peu d'eau de façon à former de la buée qui permettra d'obtenir une belle croûte.

Laisser cuire 25-30 min (selon votre four) puis laisser refroidir sur une grille.

