

BAGUETTES VIGNERONNES

Susy Jomini, Grandvaux

*200 gr. de lard fumé
2 dl de vin blanc
1 dl d'eau
sel
20 gr. de levure
500-600 gr. de farine bise*

Tiédir le vin et l'eau. Délayer la levure, ajouter la farine et le sel. Bien pétrir. En dernier lieu, incorporer le lard coupé en petits dés.

Laisser lever la pâte 1 heure, puis former des baguettes repliées comme un fer à cheval resserré.

Laisser lever encore 30 minutes.

Saupoudrer de farine bise et cuire à four chaud environ 25 minutes.

Ces baguettes ne se coupent jamais au couteau, mais se rompent.

