

**Pain rustique savoyard au Beaufort**

 **Pour 2 gros Pains**

**- 530 g de** [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)**- 1,5 càc de sel**
**- 350 g de farine de seigle T 130**
**- 330 g de farine de blé T 55**
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger (8g)** **ou 25 g de levure fraîche**
**- 15 g de** [**cassonade**](http://recettes.de/cassonade)

**- 200 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **ou de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)
**- 200 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)**coupé en dés**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C ou** 
.

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), le lait ribot et le sel.
Couvrir avec les deux farines et y cacher la levure.
Saupoudrer de sucre.
Lancer le programme "Pâte" (1 h 20).
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné (elle est un peu collante).
Dégazer et partager en deux pâtons d'environ 610 g.

Étaler un pâton en rectangle.
Répartir la moitié des lardons (ou du bacon) et des dés de Beaufort.
Façonner le pain.
Refaire la même chose avec le second pâton.
Déposer les pains sur la plaque et laisser la pâte lever (pour moi dans le four à 35°C pendant 30 minutes).
Quadriller le pain avec une lame.
Vaporiser d'eau et saupoudrer de farine.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.
Découper le pain lorsqu'il est froid.