



Folar de viande transmontano

(Pain à la viande)

Ingrédients

- 1 kg de farine
- 6 œufs entiers
- ½ tasse d'huile d'olive chaude
- 20 g de sel
- 1 tasse de lait chaud
- 45 g de levure de boulanger
- viandes fumées (choriço, bacon, jambon....)

Préparation

1. Commencer par diluer la levure dans un peu d'eau chaude.
2. Dans un grand bol profond, faire un puits et y verser la levure.
3. Pétrir la farine et la levure à la main, ajouter l'huile d'olive, le lait, le sel et les œufs, un par un.
4. Continuez à pétrir.
5. Divisez la pâte en deux parties.
6. Réservez une moitié de pâte.
7. Dans la deuxième moitié, ajoutez les viandes en petits morceaux.
8. Couvrir avec le reste de la pâte.
9. Façonner la pâte à votre goût (en boule par exemple)
10. Placez alors la pâte dans un moule graissé, recouvert de papier sulfurisé, laissez ensuite lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à doubler le volume (½ heure)
11. Mettez à cuire au four préchauffé à 180° pendant environ 45 minutes.
12. Faire le test du cure-dent pour savoir s'il est cuit.

Servez le « Folar » en tranches, et bon appétit !

Merci Angelina