

Pain au lait au porc Char Siu

Ingrédients:

Roux:

115ml de lait

20g de farine à pain

Pâte:

300g de farine à pain (et un peu plus pour faire des ajustements)

2 c. à thé de levure instantanée

115ml de lait froid

1 oeuf large

2½ c. à table de sucre

1 c. à thé de sel

1/4 tasse (60g) de beurre - température pièce

Garniture: 1/2lb (225g) de porc Char Siu effiloché

Finition: 1 oeuf + 1 c. à table d'eau et graines de sésame grillées

Étapes:

Faire le roux: Dans un casserole, mélanger 115ml de lait à 20g de farine à pain. Remuer à feu doux jusqu'à épaississement et retirer du feu.

Dans un bol, mélanger 115ml de lait avec 1 oeuf et une fois que c'est mélangé, intégrer avec le roux. Remuer jusqu'à ce que la texture soit homogène.

Dans un grand bol, mettre 300g de farine à pain avec 2 c. à thé de levure instantanée et y ajouter le mélange préparé dans l'étape précédente. Idéalement, le mélange se ferait dans un robot style KitchenAid, mais ça peut se faire à la main (mais le mélange est très collant). Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sur les parois. Quand il n'y a plus de farine lousse, couvrir d'un linge humide et **laisser reposer 20 minutes**.

Au bout de 20 minutes, ajouter le sucre et le sel et pétrir pour 8 minutes à la vitesse numéro 3 (ou 15 minutes à la main). Au bout de ce délai, ajouter le beurre graduellement et continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

* Durant toute l'étape de pétrissage, il faudra très probablement ajouter de 2 à 4 c. à table de farine pour que la pâte puisse former une boule qui ne colle pas trop sur les parois (voir vidéo).

Former une boule avec la pâte et la mettre dans un bol huilé, couvert d'un linge humide. Placer le bol dans le micro-ondes avec une tasse d'eau bouillante à côté pour garder la chaleur. **Laisser reposer 60 minutes**.

Mettre une légère couche de farine sur la surface de travail et mettre la boule de pâte. Sortir l'air de la pâte en pesant dessus et diviser en 9 morceaux égaux.

Former une boule avec chacun des morceaux.

Prendre une boule et l'écraser sur la surface de travail. Mettre le 1/9 du porc Char Siu au milieu de la pâte. Refermer les côtés de la pâte pour faire une boule. Faire la même chose avec toutes les autres boules.

Graisser un moule carré de 8 pouces et placer les 9 boules dans le moule. Couvrir d'un linge humide et **laisser reposer 45 minutes**.

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Une fois le 45 minutes de repos terminé, badigeonner le pain avec 1 oeuf battu + 1 c. à table d'eau. Ajouter des graines de sésame (optionnel).

Mettre au four sur la grille du milieu, puis descendre la température à 350°F (175°C). Cuire pendant 25 minutes.

Retirer du four puis laisser refroidir 10 minutes. Sortir le pain du moule pour le mettre sur une grille.