

Pain roulé au porc

Ingrédients (pour 4 rouleaux d'environ 7cm d'épaisseur):

Pâte:

380g de farine tout usage
200g de lait
1 oeuf large (50g)
1½ c. à thé de levure instantanée
3 c. à table de sucre
1/2 c. à thé de sel
45g de beurre non salé - température pièce

Autres ingrédients:

Porc effiloché séché
2 branches d'oignons verts
Graines de sésame blanches grillées
1 oeuf
Mayonnaise

Préparation

Dans un robot mélangeur style KitchenAid, mélanger ensemble tous les ingrédients de la pâte sauf le beurre. Une fois les ingrédients grossièrement combinés, allumer la machine à la vitesse # 2 pour 2 minutes.

Augmenter la vitesse au #4 pour 5 minutes.

Ajouter le beurre mou, puis continuer à mélanger à la vitesse # 4 pour 12 minutes.

Au bout du 12 minutes, la pâte devrait être élastique. Former une boule et mettre dans un bol huilé. Vaporiser un peu d'huile sur le dessus de la pâte et couvrir le bol d'une pellicule de plastique. Laisser la pâte gonfler pour environ 60-75 minutes. La pâte doit doubler de taille avant de passer à la prochaine étape.

Mettre un peu de farine sur la surface de travail. Sortir la boule de pâte du bol et sortir l'air en faisant plusieurs petits trous avec les doigts. Former grossièrement un rectangle sans avoir pétri la pâte. Rouler la pâte afin d'obtenir un rectangle de la dimension de votre plaque à biscuits recouverte de papier parchemin (Dans notre cas ici 11"x 17" ou 28cm x 43cm).

Une fois la pâte bien étendue sur la plaque, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser reposer 1 heure.

Une fois l'heure de repos terminée, préchauffer le four à 360°F (182°C)

À l'aide d'une fourchette, percer la pâte partout pour éviter que le pain fissure à la cuisson.

Badigeonner un oeuf battu sur toute la surface de la pâte. Parsement ensuite d'oignons verts coupés en rondelles, puis de graines de sésame.

Mettre au four pour environ 17-20 minutes. Le dessus doit être légèrement doré, mais pas trop foncé car il sera cassant.

Une fois sorti du four, renverser le pain sur une grille couverte d'un papier parchemin. Couper plusieurs lignes droites à travers la croûte du dessous afin de faciliter le roulage.

Étaler de la mayonnaise sur tout le dessous du pain (la partie sans oignons). Ajouter le porc effiloché, puis rouler le pain en utilisant le papier parchemin comme aide. Il faudra une deuxième personne pour aider à tenir le pain OU on peut aussi s'accoter sur le mur pour ne pas que le pain glisse.

Une fois le rouleau formé, garder le papier parchemin autour et laisser reposer pour 1 heure. Au bout de 1 heure, couper les deux extrémités pour enlever la croûte plus dure qui n'a pas vraiment de garniture. Couper ensuite des rouleaux de la largeur souhaitée.

Note: le pain est encore meilleur réchauffé quelques secondes au micro-ondes!!