

# Petit pain apéritif aux herbes avec de la choucroute et du lard du Parc naturel Gantrisch

## Entrée



**Temps de préparation:** env. 30 minutes

**Temps de repos:** env. 40 minutes

**Temps de cuisson:** env. 17 minutes

## Ingrédients (env. 48 pains)

- 750g de farine pour tresse Ruck-Zuck.
- 3.4dl d'eau chaude
- 75g de lardons en dés
- 75g de cubes de jambon
- 15g d'ail, pressé
- 20g de tomates séchées, finement hachées
- 130g de choucroute, crue ou cuite, hachée finement
- 40g de moutarde en grains
- 20g d'herbes fraîches (romarin, thym ...)
- sel et poivre

## Préparation

- Mettre la farine pour tresse et l'eau tiède dans un bol et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Faire revenir le lard, le jambon, l'ail, les tomates, la choucroute, la moutarde et les herbes dans une poêle à feu moyen. Assaisonner de sel et de poivre et laisser refroidir.
- Mélanger la préparation avec la pâte, former les pains à la taille souhaitée et laisser reposer pendant 40 minutes.
- Badigeonner d'œuf et cuire au four à 230°C pendant 17 minutes environ, jusqu'à ce que les pains soient dorés.

## Auteur

Royal Sauerkraut AG  
Burgistein  
[www.royal-sauerkraut.ch](http://www.royal-sauerkraut.ch)

Dittligmühle GmbH  
Längenbühl  
[www.dittligmuehle.ch](http://www.dittligmuehle.ch)