
Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Total : 50 minutes + 2 heures 35 minutes de temps de repos

Portions : 6

PAIN AU FROMAGE ÉPICÉ

Ce pain irrésistible au fromage habanero est cuit dans un faitout ou une marmite à fond épais avec couvercle allant au four pour obtenir une croûte croustillante.

CE QU'IL VOUS FAUT

2 tasses (500 mL) de fromage Habanero Piquant râpé **Cracker Barrel**[®], divisées

1 1/2 tasse (375 mL) d'eau tiède, divisée

1 c. à soupe (15 mL) de sucre granulé

3/4 c. à thé (4 mL) de levure instantanée

3 tasses (750 mL) de farine tout usage

1 c. à thé (5 mL) de sel

1 c. à soupe (15 mL) d'huile d'olive

CE QU'IL FAUT FAIRE

1. Dans un petit bol, mélanger $\frac{1}{4}$ tasse (60 mL) d'eau tiède (60 mL), le sucre et la levure. Laisser reposer 5 à 10 minutes, ou jusqu'à formation de mousse.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel, puis ajouter le mélange de levure et le reste d'eau tiède en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à la formation de la pâte (un batteur à socle muni du crochet pétrisseur peut aussi être utilisé). Incorporer $1\frac{1}{2}$ tasse (375 mL) de fromage en remuant. Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée en la tournant quelques fois, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, en ajoutant un peu de farine si nécessaire (la pâte sera légèrement collante; ne pas ajouter trop de farine).
3. Déposer la pâte dans un bol graissé de 10-12 tasses (2,5 L à 3 L). Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer $1\frac{1}{2}$ heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Entre-temps, mettre la grille au centre du four. Couvrir le faitout avec le couvercle et le mettre au four. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
5. Transférer la pâte sur une grande feuille carrée de papier parchemin de 15 po (38 cm) en veillant à ne pas la dégonfler. À l'aide d'un couteau, faire un X d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur sur le dessus de la pâte. Badigeonner le dessus d'huile et parsemer le fromage restant.
6. Sortir le faitout du four et retirer doucement le couvercle. En utilisant le papier parchemin comme poignées, faire glisser la pâte dans le faitout. Mettre le couvercle.
7. Remettre immédiatement le faitout au four et cuire 30 minutes. Retirer le couvercle et cuire 8 à 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.
8. Faire glisser le pain soigneusement en-dehors du faitout et le déposer sur une grille. Laisser refroidir pendant 1 heure avant de le trancher.

ASTUCES :

Servir le pain tranché avec du beurre ou l'utiliser pour faire des sandwichs. Le centre de la miche peut être creusé et devenir un bol en pain pour les trempettes.

AUTRES RECETTES
