

Faire son pain blanc maison

Recette : 1kg de farine T55, 20 gr de sel fin, 20 gr de levure de boulanger, 600 gr d'eau tiède.

Process : préparer la veille un levain avec 5 gr de levure prélevée sur la recette 100 gr de farine et 100 gr d'eau tiède . Mélanger les ingrédients et laisser reposer la nuit au frais. Le lendemain pétrir avec le reste des ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et élastique.

Couvrir d'un linge et laisser 1h de repos avant de rabattre la pâte puis remettre une autre heure à reposer. Détailler les miches ou les pains à 650 gr et 350 gr pour les baguettes ou les bâtards. Façonner les produits en les mettant sur une toile ou un linge propre pour une nouvelle période de repos de 45 min à 1 h . Préchauffer le four à 230°C et mettre un plat à gratin avec de l'eau pour former de la vapeur d'eau qui va permettre un meilleur développement du pain et donner une croûte fine. Avant d'enfourner inciser à l'aide d'un couteau tranchant et cuire environ 35 min pour un pain et 25 min pour une baguette . A la sortie du four déposer le pain sur une grille pour permettre le ressuage.

Pain de seigle ou pain au seigle (campagne)

Pétrir 900 gr de farine T55 , 100 gr de farine de seigle, 20 gr de sel fin, 20 gr de levure de boulanger et environ 700 gr d'eau tiède. Pour le pain de seigle 650 gr de farine de seigle et 350 gr farine T55. Process idem pain blanc.