

Pâte à pain

Portions :

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Levée : 1h30

250g de farine T55

5g de levure fraîche de boulanger*

160ml d'eau

5g de sel

1- Si vous utilisez de la levure sèche, délayez-la dans l'eau froide. Fouettez 5 minutes. Laissez reposer.

2- Dans la cuve munie du pétrin, versez le sel, la farine et l'eau avec la levure.

3- Mettez en marche l'appareil jusqu'à ce que la pâte se mette en boule (pétrir environ 1 minute). Arrêtez.

4- Farinez-vous les mains et sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule et déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez-la reposer 1h30. Surveillez, la pâte doit avoir pris du volume.

5- Sortez la pâte du saladier. Étalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné. Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la.

6- Sortez la grille du four, recouvrez-la de papier sulfurisé. Déposez le pâton légèrement fariné sur la grille, couvrez-le avec un linge ou déposez-le dans l'enceinte de votre four éteint. Laissez-le reposer pendant 1 heure.

7- 20 minutes avant la fin de la levée, remplissez d'eau la lèchefrite (plat creux) de votre four. Si votre pain était dans le four, sortez-le. Préchauffez-le à 220°C (th. 7).

8- Avant d'enfourner le pain, farinez légèrement le patôn. Faites des entailles en forme de croix sur le dessus du patôn avec la lame mouillée d'un couteau aiguisé.

9- Enfourez le pain. Laissez cuire environ 30 minutes. 5 minutes avant le fin de la cuisson, retournez votre pain pour obtenir une croûte uniforme. Surveillez la cuisson.

10- Pour vérifier la cuisson, retournez le pain et tapotez le dessous, cela doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une