

5 conseils pour réussir son pain en MAP

écrit par Pariseyn | 26 mars 2016



Traduction d'un article de PJ Hamel «[Successful loaves from your bread machine: 5 tips for home bakers](#) »

Ce serait formidable si les machines réussissaient à chaque fois leur produit phare – le pain à sandwich. Magnifiquement monté, parfaitement symétrique, bien arrondi avec une belle croûte, sans taches farineuses.



Mais honnêtement ? Cela n'est pas toujours vrai. Ce que vous gagnez en temps, vous le perdez souvent en qualité.

Pourtant, avec un minimum d'effort, on peut intervenir et aider la machine quand elle pétrit, façonne ou cuit, augmentant ainsi le pourcentage de réussite d'un pain (presque) parfait.

Il suffit juste d'être prêt à toucher la pâte. Et seulement ça.

Conseil amical : si vous êtes du genre à « mettre les ingrédients, appuyer sur le bouton et revenir 3 heures plus tard », alors ce billet n'est pas pour vous. Et si vous avez une recette fiable, qui réussit à chaque fois, félicitations, ne changez rien !



Mais si parfois, votre pain a un air penché, ou qu'il porte l'horrible marque des pétrins sur le fond, il va falloir intervenir.



Prenons comme exemple un simple pain blanc.

Introduire les ingrédients dans le récipient de la machine à pain. Je préfère mettre les liquides en premier : la pâte est moins sujette à faire des grumeaux.



CONSEIL N°1 : ouvrez le couvercle et vérifiez la pâte lors du pétrissage

Beaucoup de gens sont effrayés à l'idée d'ouvrir le couvercle ou d'intervenir lors du processus. Mais rassurez-vous, il ne se passera rien si vous ouvrez le couvercle et si vous touchez à la pâte. Regardez la pâte environ 10 minutes après le début du pétrissage; elle ne doit pas être trop collante ou trop liquide comme la photo du haut, ni trop sèche ou dure comme la photo du bas. Comme ma collègue bloggeuse Susan Reid le dit : « Si vous touchez la pâte et que votre doigt en revient enduit, la pâte est trop humide. Si vous touchez la pâte et qu'on a l'impression d'un ballon de volley, elle est trop sèche ».

La pâte doit être homogène, souple et, sinon « lisse comme les fesses d'un bébé », elle devrait s'en rapprocher. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de la farine (si elle est trop molle), ou de l'eau (si elle est sèche).



CONSEIL N°2 : à la fin du pétrissage, nettoyez les traces de farine sur les bords.

Ceci évitera d'avoir des taches disgracieuses de farine sur la croute.



CONSEIL N°3 : pour éviter la trace du (des) pétrin(s) au fond du pain, retirez ceux-ci juste au début de la levée finale.

Remarque préliminaire importante : avant de retirer le(s) palet(s) pétrisseur, s'assurer que les phases de pétrissage ET de rabat sont bien terminées. Pour cela, il faut savoir ce que fait chaque programme de votre machine. Et la seule façon est de rester à coté de sa machine pendant le déroulement du programme et de noter le temps de toutes les phases de la panification. Cette remarque s'applique à toute intervention pour remettre la pâte en forme. Vous saurez ainsi pour une prochaine fois à quel moment intervenir sans risque.

Même si le bon moment n'est pas évident à trouver, essayez de le déterminer et vous serez tranquille pour toujours. Prenez un chronomètre et suivez le déroulement des opérations à partir du moment où vous appuyez sur « Start ».

Restez à coté de la machine quand vous estimerez qu'elle va faire son dernier rabat, à la fin du pointage, juste avant le début de l'apprêt, c'est-à-dire, de la dernière levée. Notez bien le temps écoulé sur votre chronomètre, et la prochaine fois, vous saurez exactement quand intervenir depuis le moment où vous aurez appuyé sur « start ». Sortez la pate, enlever le(s) pétrin(s) et remettez la pâte dans la machine.



Le pain cuit sur la gauche avec les pétrins. Sur la droite , sans pétrins. Quelle différence !



CONSEIL N°4 : remettez la pâte en forme

Au moment où vous enlevez le pétrin, profitez-en pour donner une forme équilibrée à votre pâton. Il doit remplir uniformément le moule de la machine, d'un côté à l'autre. Cela évitera les pains dissymétriques, plus haut à une extrémité qu'à l'autre.



Aplatissez du plat de la main la pâte au fond de son logement,

pour qu'elle occupe tout le fond du moule. Elle lèvera plus uniformément et le dôme sera plus régulier et moins accentué aux deux extrémités. Il cuira plus uniformément.



Ne vous limitez pas à la forme traditionnelle : vous pouvez coupez la pâte en deux, formez deux boules que vous réintroduirez côte à côte pour faire un pain de mie plus « professionnel » et plus uniforme.



Ou donnez une forme en tresse en roulant les deux pâtons en boudin et en les enroulant l'un dans l'autre.



Vous pouvez même faire quelque chose de plus original, genre pains individuels séparables.



Une fois cuit, vous sortez votre magnifique pain de son moule et en quelques minutes, la croute devient toute ridée comme Yoda ! Que se passe-t-il ? Et comment empêcher ça ?

CONSEIL N°5 : faites refroidir le pain dans la machine plutôt que sur une grille sur le plan de travail

Dès que la cuisson est terminée, retirer le moule de la machine, démouler le pain avec des gants et le remettre dans la machine sans son moule. Laisser le couvercle ouvert sur 2 à 3 cm et laisser le pain refroidir dans la machine éteinte. L'air encore chaud, mais refroidissant graduellement, évite à l'humidité de se condenser sur la croute du pain, donc pas de rides !

Que dit la science ? Quand votre pain est au contact de l'air extérieur hors de la machine, l'humidité interne migre vers

l'extérieur, atteint la croute plus froide et se condense en formant des gouttelettes d'eau qui font que la croute se rétrécit de façon inégale, c'est-à-dire, se froisse, comme le pain ci-dessous à droite.



Enfin, profitez de vos merveilleux pains faits maison. Qui a dit que vous ne pouviez pas réussir un pain parfait à la maison ?

