

Boulangerie du Treige

écrit par Pariseyn | 10 juillet 2019

A l'occasion de la fête du pain, notre boulanger organisait une semaine « portes ouvertes » pour une rencontre avec ses clients et une découverte de son laboratoire. C'est ainsi que nous avons pu, le 15 mai dernier avec 2 autres couples, passer une matinée complète dans son fournil. Divine surprise, il nous propose de fabriquer du pain selon la méthode de panification « Respectus Panis » que je connais déjà, mais qu'il a été très instructif de voir réalisée par un professionnel. Tout cela confirme l'attachement de notre boulanger à la qualité de ses produits par l'utilisation de farines issues de l'agriculture raisonnée et par une méthodologie artisanale à l'inverse d'une production en masse. Un grand merci à lui !

Vidéo réalisée par « Le comptoir du pain »

Ingrédients, tels qu'on les a réalisés :

2945 g de farine T80 Minoterie Brivot

2002 g d'eau

44 g de gros sel de Batz-sur-mer

7 g de levain liquide mûr

1 g de levure fraîche

Température de base : 70°C

Pour la maison, on réduira les quantités proportionnellement car la recette ci-dessus donne 5 kg de pâte.

Procédure.

Diluer le sel dans 100 g d'eau de la recette.

Diluer la levure et le levain dans 100 g d'eau de la recette.

Dans une bassine rectangulaire, mélanger la farine avec le reste de l'eau (1802 g).

Fraser à l'aide d'une corne ou à la main jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée et que l'on ne voit plus de farine visible, environ 5 minutes.

Couvrir et laisser reposer 1 heure : c'est l'autolyse.

La pâte a déjà formé un réseau de gluten.

Ajouter l'eau avec le levain et fraser jusqu'à ce qu'elle soit intégrée (environ 5 minutes).

Ajouter l'eau salée et fraser jusqu'à ce qu'elle soit intégrée.

Couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Faire un rabat, couvrir et laisser pointer 16 heures à 18/20°C.

- 

Le frasage en bac

- 

Rabat avant pointage

Le lendemain, préchauffer le four à 260 °C, chaleur conventionnelle (sole et voûte) avec une pierre à pain à l'intérieur en position 2 et une lèchefrite au niveau le plus bas, sous la pierre à pain. La pierre doit chauffer au moins une heure avant l'enfournement.

Fariner le plan de travail et verser la pâte dessus.

Dégazer légèrement.



Diviser en pâtons de 500 g.

Bouler et laisser détendre 30 minutes à couvert.




Façonner en bâtard et déposer sur couche farinée en faisant un pli pour séparer les pâtons.

Observer un apprêt de 30 à 45 minutes.

Cuire à 260°C avec buée pendant 25 minutes.

- 
Bouler et laisser détendre
- 
Façonner en batard

Faire ressuer sur grille.

- 
La cuisson
- 
Défournement
- 
Ressuage

Le pain est délicieux, avec un croûte bien croustillante et une mie bien alvéolée.

