

# Classement des pains

écrit par Pariseyn | 7 août 2016



Avant d'aborder le classement des pains, voyons ce que l'on appelle les « pourcentages du boulanger ».

En boulangerie, on exprime la proportion des différents ingrédients en prenant comme base la quantité de farine.

Ainsi, pour un pain blanc classique utilisant 1 kg de farine, 600 ml d'eau, 40 g de levure fraîche et 20 g de sel, on aura :

Farine : 1000 g = 100%

Eau : 600 ml = 60%

Levure : 40 g = 4%

Sel : 20 g = 2%

Dans ce cas, on dira que la pâte est hydratée à 60% (600/1000). C'est ce qu'on appelle le taux d'hydratation, ou Th. Ce taux varie en fonction des recettes. Pour la baguette de tradition française, le taux généralement admis est de 70%, c'est-à-dire que la quantité d'eau sera de 70% du poids de farine utilisée pour la recette, soit ici, 70% de 1000 g = 700 g ou ml. Si l'on utilise cette recette avec seulement 400 g de farine, la quantité d'eau sera  $400 \text{ g} \times 70\% = 280 \text{ g}$  ou ml.

En fonction de ce taux d'hydratation, les boulangers ont classés les pâtes comme suit :

<b>Dénomination</b>	<b>Pâte ferme (TH 50 à 57%)</b>	<b>Pâte bâtarde (TH 57 à 65%)</b>	<b>Pâte douce (TH 65 à 85%)</b>
Pauvre en gras (de 0 à qqes % en gras)	Bagel	Pain blanc Pain de seigle	Ciabatta Pain de seigle Pain sans pétrissage Pizza Romana Baguette
Pâte enrichie (moins de 20% en gras)		Pain blanc en général Pain italien Bun Muffin anglais	Focaccia Pizza Romana Pancake
Pâte riche (plus de 20% en gras)		Brioche	

Nous n'avons pas repris toutes les sortes de pain dans ce tableau, faute de place.

Mais à la lecture d'une recette, trouver les « pourcentages du boulanger » et amusez-vous à classer votre recette dans le

tableau.

Ceci est d'une certaine importance, car le pétrissage sera différent entre une pâte ferme et une pâte douce.

### **Note importante :**

L'hygrométrie de l'air a également une influence sur le Th. En hiver, l'air est plus sec, et il faut, en théorie, ajouter plus d'eau puisque la farine en contient moins (le taux d'humidité de la farine baisse). Inversement, en été l'air est souvent plus humide, le taux d'humidité de la farine augmente : il faut donc réduire la quantité d'eau (ou augmenter la quantité de farine prévue pour la recette). Les professionnels indiquent que cette variation de l'hydratation peut aller jusqu'à 2%.

Expérience faite avec le pain de mie lunch que j'ai réalisé plusieurs fois dans des conditions hydrométriques différentes :

Avec un taux d'humidité de ~50%, la quantité d'eau préconisée est de 340 ml.

Quand le taux d'humidité est passé à 65%, il m'a fallu ajouter 16 g de farine à la recette pour que la pâte finisse par se décoller et ait le même aspect que d'habitude. On calcule facilement que 500 g de farine pour 340 g d'eau donnent un Th de 0,68. Toujours pour la même quantité d'eau, avec 516 g de farine, le Th devient 0,658. On vérifie donc bien que  $0,68 \times 0,98 = 0,66$ . Le taux d'hydratation varie effectivement d'environ 2% dans nos régions entre l'été et l'hiver comme l'indiquent les pros. De même en hiver, il faudrait augmenter le taux d'hydratation d'environ 2%, c'est-à-dire  $0,68 \times 1,02 = 0,695$ , et donc, pour 500 g de farine, mettre  $500 \times 0,695 = 347$  ml d'eau.

Il y a pas que le taux d'humidité qui affecte de Th, il y a d'autres facteurs tels que l'utilisation d'un climatiseur qui

assèche la farine, le pH de l'eau utilisée, etc... C'est aussi ce qui rend la boulange aussi passionnante.