

Cuire son pain

écrit par Pariseyn | 17 juillet 2016



Nous avons commencer avec un four combiné micro-ondes, chaleur pulsée, chaleur conventionnelle, gril, etc. Un petit four de 35 litres qui remplaçait tous les autres. Gain de place, efficience, il semblait réunir tous les critères souhaités. Sauf qu'une telle nouveauté à l'époque n'était pas totalement finalisée ! Après le deuxième appareil en panne, nous avons changé pour un « vrai » four. Comme nous savions qu'il fallait de la vapeur pour cuire nos baguettes, nous avons choisi un four NEFF combiné vapeur de 55 litres. Un bijou de technologie, à écran tactile. Pratiquement tous ses programmes peuvent se combiner avec la fonction vapeur. Ainsi, on peut injecter la quantité de vapeur souhaitée (basse, moyenne ou forte) alors que l'on utilise la chaleur statique (sole + voûte), ou un autre programme de son choix. Cet avantage me semblait indispensable pour réaliser la cuisson des baguettes comme il se doit.

Il y a même un programme « Fournil » qui m'est apparu un peu suspect : le mode d'emploi préconise de mettre le pain dans le four froid, ce qui semble être l'antithèse de ce que recommande les boulangers : une forte chaleur sous le pain et un four très chaud pour provoquer la levée spectaculaire que l'on espère tous. Donc, je n'ai pas encore essayé ce programme qui marche peut-être très bien ! J'en suis resté à la méthode traditionnelle : four très chaud et vapeur.

Ce nouveau four est également assez grand pour recevoir une pierre à pain d'épaisseur conséquente (ici 3 cm). Commande est passée de cette pierre à pain et c'est le début de nos essais. Avec la vapeur et la pierre à pain préchauffée à 240 °C pendant une heure, nous étions surs de réussir notre cuisson.

C'est la pierre à pain qui a apportée le changement le plus spectaculaire : il s'agit donc d'un accessoire indispensable pour qui veut cuire du pain français. C'est elle, qui en chauffant par-dessous, fait prendre un volume spectaculaire aux baguettes, mais pas seulement, en fait à toute pâte à levure.

Pour la vapeur, cela a été moins évident. Malgré de multiples essais avec vapeur forte, puis moyenne, puis faible, avec ouverture du four quelques secondes pour évacuer la vapeur après 7 à 8 minutes de cuisson, ou en laissant le four fermé pendant toute la cuisson, le résultat n'a jamais été celui escompté. Les grignes en particulier ne s'ouvraient pas bien, et donc le pain ne montait pas bien et se déchirait sur le flanc, malgré toutes les précautions pour maintenir la soudure sous le pain. Une catastrophe!



Une grosse déception donc, car nous pensions tenir le four miracle... Après avoir fait toutes ces tentatives, on se demande quelle peut être la solution à un tel mystère. Nous en étions presque à abandonner quand mon épouse a eu l'idée de produire la vapeur avec la méthode de monsieur tout le monde. A savoir, une lèchefrite métallique glissée sous la pierre à pain, préchauffée comme la pierre pendant une heure, sur laquelle on verse 5 à 10 cl d'eau au moment de l'enfournement. Et là, miracle : les baguettes sont magnifiques, grignes largement ouvertes, aucune déchirure latérale, le talon du pain cuit parfaitement, bref un bonheur. La croute est croustillante et la mie bien alvéolée.

Donc, pour bien cuire le pain français, voici les conditions que je considère indispensables.

Il faut :

- Une pierre à pain d'épaisseur conséquente (3 cm au

moins) au niveau 1 (le plus bas) du four.

- Une lèchefrite métallique glissée juste au-dessous.
- ~~5 à 10 cl~~ 20 à 30 ml d'eau versés sur la lèchefrite au moment de l'enfournement du pain. L'expérience m'a montré que 20 ml d'eau sont en effet suffisants pour mon four, qui est un modèle à vapeur, donc étanche. Pour un four « normal », il faudra sans doute utiliser les 50 à 100 ml précédemment mentionnés.
- Une chaleur élevée (240 °C est parfait pour moi, 250 °C ayant tendance à noircir un peu le talon quand on utilise une plaque de cuisson). 250°C est parfait quand on glisse les baguettes sur la pierre de cuisson à l'aide d'un papier sulfurisé que l'on peut retirer après 10 minutes.
- Pas d'ouverture du four pendant la cuisson, au moins pendant les 10 premières minutes.
- Pas de changement de température pendant la cuisson, sauf si la recette le précise.
- Un mode de cuisson par convection naturelle (sole et voute, sans ventilation)¹
- Envisager d'entrouvrir la porte du four quelques secondes après 10 à 15 minutes de cuisson pour permettre à la vapeur de s'évacuer. Cela permet d'obtenir une croûte plus croustillante, l'humidité ayant tendance à créer une croûte plus molle.



Si cette petite expérience peut servir à d'autres, j'en serais ravi.

Dans un prochain billet, je ferai le point sur la cuisson du pain en position « fournil »

Note¹ : Attention, quand les anglo-saxons parlent de *convection*, cela veut dire four ventilé, ou à chaleur tournante, c'est-à-dire « *fan assist* ». Ils parlent de *conventional setting* pour un chauffage conventionnel, à

convection naturelle, c'est-à-dire à chaleur statique, sans ventilation !