

Navettes

écrit par Pariseyn | 7 juillet 2016

❌ Pas de réception réussie sans ces petites navettes briochées que l'on garnit de ce que l'on souhaite : foie gras, saumon, charcuteries, jambon de Parme, il n'y a que votre imagination pour limiter le nombre de variantes ! De plus, elles sont faciles à faire et même un débutant peut y arriver.

Ingrédients, pour environ 25 navettes :

500 g de farine T45

300 ml de lait demi-écrémé

20 g de levure fraîche

9 g de sel

30 g de sucre en poudre

80 g de beurre ramolli

Dorure :

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe d'eau

1 pincée de sel

Peser tous les ingrédients.

Dans le bol du robot muni de son crochet pétrisseur, mettre tous les ingrédients en commençant par les liquides, sauf le beurre. Commencer à pétrir à vitesse lente. Quand la pâte est formée, au bout de 3 à 4 minutes, incorporer petit à petit le beurre taillé en petits cubes. Continuer de pétrir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle bien.

Couvrir et laisser lever 1h30 à température ambiante.

On peut également faire la pâte à la machine à pain. J'ai utilisé le programme « pâte basique » de ma Panasonic. Il dure 2h20 et se déroule comme suit :

- Mise en température : 30 minutes
- Pétrissage 1 : 20 minutes
- Repos : 5 minutes
- Pétrissage 2 : 5 minutes
- Pointage : 60 minutes
- Rabat 20 minutes avant la fin (la pâte dégage)
- Pointage final : 20 minutes

Mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué par le manuel de votre MAP. Pour moi, ce sont d'abord les ingrédients secs, puis les liquides. Le beurre sera incorporé quand la pâte sera formée, 7 minutes après le début du pétrissage. La machine assure le pointage à température contrôlée et l'on sort la pâte 20 minutes avant la fin du programme puisqu'elle réalise un dégazage complet de la pâte. Vérifier avant le dernier rabat que la pâte a approximativement doublé de volume et que l'empreinte de l'index enfoncé dans la pâte persiste et ne revient pas en place, ceci indiquant que le pointage est terminé.

Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, dégazer rapidement et replier 3 ou 4 fois la pâte sur elle-même pour lui donner de la force.

Préparer deux plaques ajourées revêtues de papier cuisson.

Diviser et peser 26 pâtons de 35 g, et bouler rapidement. J'ai choisi de faire 12 pains ronds et 14 en forme de navette. Cette opération est assez longue : elle prend une trentaine de minutes !



Préchauffer le four à 210°C, chaleur statique (sole et voute, sans chaleur pulsée), avec une pierre à pain au niveau le plus bas. La pierre doit chauffer au moins une heure avant la cuisson. Nous n'avons pas besoin de vapeur pour cette recette.

Répartir les pâtons sur les deux plaques, couvrir d'un film plastique et laisser lever 1 heure.

Pour savoir si les pâtons ont suffisamment levés, on applique une légère pression de l'index sur la pâte :

- Si la marque revient en place promptement, cela montre que la production gazeuse est insuffisante, il faut donc poursuivre l'apprêt.
- Si l'empreinte reste enfoncée dans la pâte, et que la surface apparaît translucide (au lieu d'être opaque) et que l'on devine des bulles d'air sous la surface, c'est trop tard : il est urgent d'enfourner !
- Le bon moment est quand le doigt laisse une empreinte qui se referme complètement au bout de 2 secondes. Il est conseillé de faire le test du doigt 30 minutes après le début de l'apprêt, puis toutes les 10 minutes.

Dorer les pains et répartir éventuellement des graines de pavot ou de sésame.

Enfourner pour 10 minutes, sans vapeur. Ma deuxième fournée n'est restée que 9 minutes et c'était mieux.



Refroidir sur une grille.

Variante du 03/01/2018 :

Pour les plus pressés, il est tout à fait possible de cuire les 2 fournées en même temps, au niveaux 1 et 3, en réglant le four sur chaleur tournante, 180°C. La cuisson a duré 16 minutes. Pas besoin de vapeur. Température interne : 96 °C, peu significative pour de si petites pièces. Pour que les

navettes restent moins longtemps dans le four, on pourra refaire l'expérience en réglant la température sur 190 ou 200 °C.