

Pain à la bière

écrit par Pariseyn | 5 mars 2017



Non, ce ne sont pas les bulles de la bière utilisée pour sa fabrication qui donne à la mie de ce pain ses belles alvéoles, mais plutôt son taux d'hydratation élevé, son long temps de maturation ainsi que son processus de fabrication. L'appareil à tigrer n'apporte pas seulement un bel aspect craquelé, il participe au gout subtil et délicat de ce pain composé de farine traditionnelle additionnée de farine complète et de farine de seigle.

Ingrédients, pour 2 pains :

Pour la pâte :

210 g de farine T65 Bio Casino 12% de gluten

42 g de farine de seigle T130 Markal 9.1% de gluten

42 g de farine complète T110 Bio Celnat 12,5% de gluten

205 ml de Guinness

4 g de levure fraîche

6 g de sel fin

80 g de [pâte fermentée](#) coupée en morceaux

40 ml d'eau de bassinage

Pour l'appareil à tigrer :

60 g de farine de riz blanc bio Molino Brunatti (chez Satoriz)

10 g de beurre fondu

10 g de sucre en poudre

2 g de sel fin

2 g de levure fraîche

40 g d'eau

Pour le tamisage :

15 g de farine

J'avais congelé de la pâte à pain d'une recette précédente, bien emballée dans du film alimentaire. Je l'ai simplement passée du congélateur au réfrigérateur la veille au soir. Le lendemain matin, il suffit de la déballer, de la couper en morceaux et de la laisser, couverte, à température ambiante une heure avant son utilisation.

Mettre également les autres composants à température ambiante (sortir la bière du réfrigérateur). Je n'avais pas de Guinness, j'ai donc utilisé de la Jenlain ambrée, moins sombre que la Guinness.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot pétrin, sauf l'eau de bassinage, en commençant par le liquide.

Fraser 4 minutes à V1 (position « Min » pour moi). Les ingrédients sont amalgamés.

Pétrir 6 minutes à V2 (position « 1 » pour moi). Le bol est propre et la pâte est entièrement décollée.

Toujours en vitesse 2, ajouter petit à petit l'eau de bassinage jusqu'à complète incorporation et que la pâte se décolle entièrement du bol. Cela m'a pris 10 minutes, ce qui donne un temps total de pétrissage de 20 minutes, frasage inclus.

Huiler un saladier et y transférer la pâte. Tourner la pâte à l'intérieur pour l'enduire d'huile.

La pâte est collante, c'est normal. Ceci est dû au taux d'hydratation élevé et à la présence de farine de seigle.

Couvrir et laisser pointer 30 minutes.

Faire un rabat : huiler les doigts, saisir la pâte dans le saladier et la rabattre vers le centre. Faire ceci 3 ou 4 fois en tournant un peu le bol à chaque fois : la pâte reprend de la force.

Couvrir et laisser reposer encore 30 minutes. Mon pointage a finalement duré 1h16.

Préparer l'appareil à tigrer : mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger à la cuillère jusqu'à obtenir un mélange homogène. Cela donne une pâte assez épaisse qui ne coule pas. Couvrir et laisser reposer 1h30.

Préparer une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mettre un peu d'huile sur le plan de travail et sur les mains.

Transférer sur le plan de travail, dégazer en faisant des rabats, puis en façonnant un boudin grossier.

Peser la pâte, ici 624 g, et diviser en 2 pâtons de poids égal, ici 312 g.

Façonner en triangle en étalant le pâton du bout des doigts, puis en faisant 3 rabats en triangle vers le centre. S'aider du flanc de la main pour finaliser la forme.

Déposer les pâtons sur la plaque de cuisson, soudure au-dessous.

Couvrir et laisser reposer 1h30 à température ambiante (pour moi, 1h34).

Préchauffer le four à 250 °C, chaleur conventionnelle (sole et voute) avec une pierre à pain à l'intérieur en position basse et une lèchefrite au niveau le plus bas, sous la pierre à

pain. La pierre à pain doit chauffer pendant au moins une heure avant l'enfournement.

Etaler l'appareil à tigrer sur toute la surface de chaque à l'aide d'une spatule. Procéder sans appuyer pour ne pas dégazer ou abimer la pâte.

A l'aide d'une passoire, tamiser un peu de farine sur les pains.

Enfourner en versant 20 ml d'eau dans la lèchefrite.

Cuire 25 minutes.

Défourner et laisser refroidir sur grille.

Température interne en sortie de four : 96 °C.

Poids après cuisson : 286 g.