

Pain au basilic

écrit par Pariseyn | 6 mai 2017



J'ai décliné cette recette d'Eric Kayser en version individuelle pour le déguster en sandwich aux saveurs méditerranéennes. J'en ai profité pour essayer 2 grignes différents : la première en polka comme préconisée par Eric, et la seconde en astérisque comme le pane marino italien qui lui ne contient pas d'aromates, mais dont le coup de lame est agrémenté de fleur de sel.

Ingrédients, pour 5 pains de 160 g :

10 g de basilic frais ciselé

2 belles gousses d'ail écrasées (10 g)

250 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

250 g de farine T45 Casino 11% de gluten

300 ml d'eau

30 g d'huile d'olive

25 g de levain déshydraté Lev'Blé de Priméal

3 g de levure fraîche

10 g de sel fin

La veille au soir, laver et ciseler quelques feuilles de basilic frais pour en obtenir 10 g. Peler et écraser 2 gousses d'ail dans le bol du basilic. Ajouter 30 ml d'huile d'olive. Mélanger et laisser infuser la nuit.



Le lendemain matin, peser tous les ingrédients.

Verser d'abord l'eau dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, puis ajouter les autres ingrédients, sauf le mélange huile-ail-basilic.

Fraser 5 minutes en première vitesse : la pâte se décolle du bol.

Pétrir 7 minutes en seconde vitesse (position « 1 » pour moi). Arrêter le robot et ajouter l'huile au basilic.

Remettre en vitesse 1 jusqu'à ce que l'huile soit complètement incorporée et que la pâte se décolle à nouveau du bol : cela prend 9 minutes.

Transférer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et bouler soigneusement.

La déposer dans un saladier huilé, couvrir et laisser pointer 2 heures à température ambiante en faisant un [rabat](#) sur le plan de travail au bout d'une heure.

Préchauffer le four à 235 °C, chaleur conventionnelle (sole et voûte) 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 doit chauffer au moins une heure avant l'enfournement.

[Dégazer](#) la pâte sur le plan de travail légèrement fariné : elle ne colle pas et se travaille facilement.

Préformer en boudin grossier et diviser en 5 pâtons de poids égal, ici 176 g.

Couvrir et laisser détendre 15 minutes.

[Façonner en boule](#) puis l'aplatir avec la paume jusqu'à obtenir une galette d'un diamètre de 12/13 cm et d'une épaisseur d'environ 1 cm. Fariner légèrement le plan de travail pour que les pâtons glissent facilement quand on les aplatit, sinon, ils se rétracteront.

Déposer les pâtons, soudure au-dessous, sur la pelle à pain revêtue d'une feuille de papier cuisson.

Couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante : c'est l'apprêt.

Préparer un petit verre de 50 ml d'eau bouillante.

Grigner en polka.

Enfourner en faisant glisser l'ensemble des 5 pains et leur papier cuisson, de la pelle vers la pierre à pain.

Verser les 50 ml d'eau bouillante dans la lèchefrite pour provoquer le « coup de buée » et refermer la porte du four.

Cuire 4 minutes, puis baisser la température à 220 °C et cuire encore 8 minutes.

Préparer une grille sous laquelle on mettra un plateau ou du papier essuie-tout pour récupérer les égouttures et un bol avec de l'huile d'olive pour le badigeonnage des pains.

Défourner et transférer sur la grille.

Badigeonner les pains d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau alimentaire.

Laisser refroidir sur la grille.

Température interne : 98 °C.

Poids après cuisson : 160 g, soit une faible perte d'eau, conservant ainsi tout le moelleux.



La croûte est très fine et le badigeonnage d'huile ajoute encore à sa souplesse. La mie est moelleuse et souple.

La version avec grigne en astérisque ne reçoit pas de

badigeonnage d'huile à la sortie du four.

