

Pain aux tomates séchées

écrit par Pariseyn | 3 mai 2017

✘ Dans son livre, « Le Larousse du pain », Eric Kayser donne cette recette gourmande qui doit être en principe réalisée avec du levain naturel, que je n'avais pas sous la main. Heureusement, pour chacune de ses recettes impliquant du levain, Eric Kayser donne le substitut, à savoir du levain de blé fermentescible déshydraté. En réalité, ce levain n'est plus actif et l'on constate dans la liste de ses ingrédients la présence de la levure sèche. Mais cela semble quand même une bonne solution car il est sensé donner au pain un bon goût de levain et permettre, tout comme le « vrai » levain, une meilleure conservation du pain. Cette dernière qualité n'a pu être expérimentée, car tout a disparu d'un coup tellement ce pain est bon, en particulier avec du Parme, de la coppa ou de la pancetta.

Ingrédients, pour 4 pains moyens :

120 g de tomates séchées à l'huile

500 g de farine T65 bio Casino 12% 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

Si l'on a, comme moi, des tomates séchées au soleil, il est préférable de les faire tremper dans de l'huile quelques heures, voire la veille de la recette, pour qu'elles soient plus moelleuses. Que l'on utilise des tomates directement

conservée dans l'huile ou si on les a fait tremper une nuit, il faudra bien les égoutter avant utilisation.

Peser tous les ingrédients.

Couper les tomates en petits morceaux.

Verser d'abord l'eau dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, puis ajouter les autres ingrédients, sauf l'huile et les tomates.

Fraser 6 minutes en première vitesse.

Pétrir 7 minutes à la même vitesse

Toujours à vitesse 1, incorporer petit à petit l'huile d'olive : cela prend 9 minutes jusqu'à ce qu'elle soit totalement incorporée et que la pâte se décolle des parois du bol.

Ajouter les tomates et pétrir jusqu'à ce qu'elles soient incorporées, environ 5 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 4 pâtons de poids égal, ici 255 g.

Couvrir et laisser détendre 15 minutes.

Façonner en petite baguette en aplatissant le pâton en rectangle, puis plier le tiers supérieur vers le centre et souder du bout des doigts. Tourner le pâton à 180° (le haut devient le bas) et refaire le même pli.

Enfin replier les deux bords extérieurs et souder avec le talon du poignet.

Aplatir légèrement la soudure et refaire l'opération ci-dessus : la baguette s'allonge.

Rouler sans appuyer pour obtenir une longueur d'une vingtaine de centimètres.

Déposer les baguettes sur une couche de lin farinée, soudure au-dessous, en faisant un pli pour les séparer les une des autres.

Grigner en saucisson (comme un pain viennois), couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante : c'est l'apprêt.

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

Transférer les pâtons sur une pelle à pain revêtue d'un papier cuisson en s'aidant d'une planchette pour les faire basculer soudure au-dessus sur la planchette, puis sur la pelle, soudure **au-dessous**.

Enfourner en faisant glisser l'ensemble des 4 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 11 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 : 92 °C.

Poids après cuisson : 233 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, quant au goût, il est irrésistible.

