Pain brié

écrit par Pariseyn | 20 mai 2020

Ce pain d'origine normande est aussi appelé pain des matelots car sa bonne conservation leur convenait bien pour prendre la mer. Sa particularité est d'utiliser une grande quantité de pâte fermentée, il faut donc commencer la recette au moins 12 heures à l'avance, le mieux étant la veille. La quantité des ingrédients peut sembler surprenante, mais il n'y a pas d'erreur, de même pour les temps de fermentation. L'aspect et la densité de sa mie fait penser à un pain dur peu agréable à déguster. Il n'en est rien ! La recette est celle du « grand livre de la boulangerie », ouvrage de référence dont j'ai déjà parlé.

Ingrédients, pour 2 pains de 500 g :

250 g de farine T65 bio Borsa 9,9% de gluten

690 g de pâte fermentée *

37,5 g d'eau

4,5 g de sel de Guérande moulu

3,75 g de levure fraîche

37,5 g de beurre mou en dés

Sortir la pâte fermentée du réfrigérateur au moins 1 heure avant de l'utiliser (je l'ai sortie 2 heures avant pour qu'elle passe de 4 à 16°C dans une ambiance de 22°C).

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du crochet pétrisseur.

Pétrir 10 minutes en première vitesse. La pâte a une

consistance ferme, voire très ferme. Elle est totalement décollée des bords du bol à la fin du pétrissage.

Bouler la pâte assez serré, mais sans la déchirer, et observer un pointage de 15 minutes, pâte couverte au contact. Il est indispensable de bien filmer au contact pour éviter tout croûtage.

Préchauffer le four à 240°C, chaleur statique sole et voûte, avec une pierre à pain au niveau 1 (le plus bas pour moi), et une lèchefrite glissée au-dessous.

Les ingrédients

Avant le pétrissage

Pétrissage terminé

Couvrir au contact pour éviter le croûtage

Peser la pâte.

Diviser en 2 pâtons d’environ 500 g (1022 g pour moi, soit 2 pâtons de 511 g).

Bouler, couvrir au contact et laisser détendre 10 minutes.

Préparer une pelle à pain revêtue de papier sulfurisé.

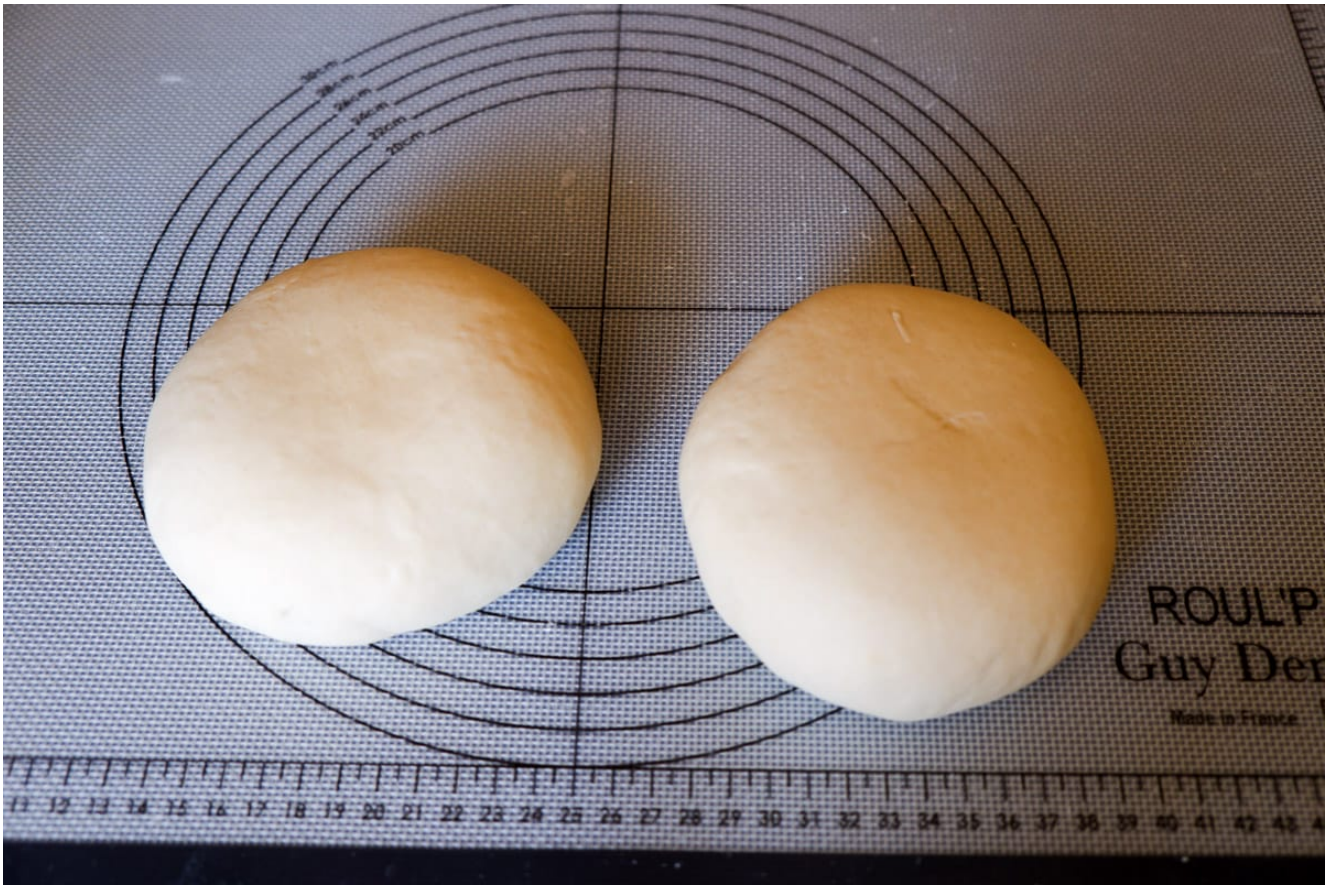
Façonner en bâtard et déposer sur la pelle à pain sans trop rapprocher les pains.

Couvrir avec un plastique pour éviter le croûtage et laisser reposer 40 minutes.

Lamer de 5 coups de lame profonds en commençant par un premier dans l’axe au milieu du pain et les 2 autres de chaque côté, parallèles. Pour des pains plus gros, on lamera de 7 coups de lame. Le coup de lame doit être assez profond.

Couvrir avec le plastique et laisser reposer de 30 à 40

minutes de plus (40 minutes pour moi). Faire le test de l’empreinte du doigt.



Bouler et laisser reposer

Façonner en bâtard

Après 45 minutes de pointage

5 grignes longitudinales

Préparer un verre avec 50 ml d’eau bouillante.

Enfourner en faisant glisser les pains sur la pierre à pain à l’aide du papier sulfurisé.

Verser les 50 ml d’eau sur la lèchefrite : il faut beaucoup de vapeur pour la cuisson de ce pain.

Cuire pendant 25 à 30 minutes (25 minutes pour moi). Sécher 5 minutes, four éteint et porte entrouverte.

Refroidir sur grille.

Température interne : 95°C

Poids après cuisson : 442 g soit 14% de perte d’eau.

Le mie est peu alvéolée, ce qui est normal, mais très moelleuse. La croûte est croustillante.
Note *

On réalisera la pâte fermentée 24 heures à l’avance avec la même farine que la recette.