

# Pain de seigle aux raisins

écrit par Pariseyn | 19 février 2019



Une excellente recette du livre « Pains et viennoiseries maison pas à pas » d'Emmanuel Hadjiandreou, que son créateur a dédié à la dégustation du fromage. La procédure implique un pré-ferment à préparer la veille, c'est donc une panification indirecte. A tester d'urgence car l'accord avec certains fromages est remarquable !

Ingrédients, pour un pain d'environ 850 g :

Pour le pré-ferment :

150 g de farine de seigle bio T170 Moulin Pichard ou équivalent

100 g de levain liquide 100% rafraîchi

200 ml d'eau de source à 25°C

Pour la pâte :

200 g de farine de seigle bio T170 Moulin Pichard ou équivalent

6 g de sel

150 ml d'eau à 70°C

200 g de raisin sultanines (pour moi raisins secs Vahiné®)

La veille :

Rafraîchir le levain vers 14h00. On obtient ainsi un levain à l'optimum de sa pousse vers 18h00/19h00.

Préparer le pré-ferment (vers 19h00) :

Dans un récipient en verre, peser le levain.

Ajouter l'eau et mélanger au fouet.

Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une corne, puis au fouet danois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Battre la pâte avec le fouet pour augmenter l'[effet Pasteur](#).

Filmer et laisser reposer la nuit à température ambiante (pour moi 12 heures).

Le lendemain matin, préparer la pâte :

Faire chauffer l'eau au four à micro ondes pendant 1 minute : elle sera à 70°C.

Dans le bol du robot équipé de la feuille, verser le pré-ferment.

Ajouter la farine, le sel, les raisins et commencer à mélanger à vitesse 1 (position « Min » pour moi).

Ajouter l'eau en filet tout en continuant de pétrir. La pâte prend une consistance très collante.

Après 1 minute de mélange, il faut arrêter le robot, rassembler la pâte à la corne et pétrir à nouveau.

Pétrir 1 à 2 minutes et arrêter de nouveau pour ramasser la pâte.

Pétrir à vitesse 2 (position 1 pour moi) pendant 2 minutes pour bien oxygéner la pâte.

En fait, il s'agit plus de mélanger et d'homogénéiser la pâte qui est très collante et ne peut pas du tout se pétrir au sens propre du terme, c'est-à-dire constituer un véritable réseau de gluten. Le pétrin spirale écrase la pâte au fond du bol puis tourne dans le vide. La feuille est plus efficace pour mélanger et faire entrer de l'air dans la pâte (voir ci-dessus).

Beurrer ou huiler un moule à pain antiadhésif de 25 x 9 x 7,5 cm.

Verser la pâte dans le moule et lisser sa surface avec le dos d'une cuillère à soupe mouillée.

Couvrir et laisser reposer 2 heures à température ambiante (pour moi 21,3°C).

Préchauffer le four à 240 °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.

Enfourner et verser aussitôt 30 ml d'eau chaude dans la lèchefrite pour créer de la vapeur.

Baisser la température à 220°C à l'enfournement et cuire une trentaine de minutes en surveillant la coloration (j'ai cuit 35 minutes). Si celle-ci intervient trop rapidement, mettre une feuille de papier alu sur le pain. C'est ce que j'ai fait après 20 minutes de cuisson.

Température interne en fin de cuisson : 94°C.

Démouler et laisser refroidir sur grille.

Une fois refroidi, laisser reposer le pain enveloppé dans un sac en papier pendant 24 heures avant de le couper : cela permettra de développer les arômes et évitera de déstructurer la mie.



Poids après cuisson : 853 g (pâte crue 958 g).

Ce pain se conserve très bien plusieurs jours et est délicieux légèrement toasté au petit-déjeuner.