

Pain « idiot proof »

écrit par Pariseyn | 15 janvier 2017



Voici un pain très simple à réaliser, à l'opposé de la patience généralement requise pour obtenir un pain fait maison. Il s'agit en fait d'un produit Croustipate® que nous avons voulu essayé. On achète une pâte de 500 g déjà préformée en batard, on grigne et on enfourne pour obtenir un pain au levain tout chaud. J'ai poussé la simplicité encore un peu plus en ne suivant pas les instructions de cuisson du paquet, mais en utilisant l'assistant de mon four, « pour voir ».

La grille étant en position 2 (1 est la plus basse), il suffit de choisir ce que l'on veut faire : « Programmes vapeur », puis « Pain », « pain blanc enfourné librement » (c'est-à-dire sans moule), puis « poids de pâte », ici « 500 g ». Et on presse sur « démarrer », non sans avoir au préalable rempli le réservoir d'eau du four vapeur. D'ailleurs, si l'on a oublié de le faire, « l'assistant » vous le rappelle. Le four choisit tout seul la durée de cuisson, ici 42 minutes, et se charge d'injecter la vapeur quand il faut. Il fonctionne en chaleur tournante, ou combinée mais on n'a pas l'information exacte.

Bon, la procédure n'est pas totalement « idiot proof », car j'ai réussi à oublier de sortir le pain du réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de le cuire comme le recommande l'emballage, « pour obtenir une mie plus aérée » ! Précisons que dans le cas présent, j'ai suivi la procédure du four qui demande un enfournement « à froid », d'où le temps de cuisson plus long que celui recommandé par Croustipate®. Cela a abouti à une température interne en sortie de four de 95 °C.

Nous avons choisi la version « nature », mais il en existe une aux céréales et graines. A noter qu'il n'est pas obligatoire

de réaliser une seule miche. On peut tout à fait diviser la pâte en 2 baguettes et les cuire 20 minutes à 210 °C comme l'indique l'emballage. Le pain se conserve dans son emballage plusieurs jours au réfrigérateur, c'est donc très souple à gérer pour avoir du pain tout chaud quand on le souhaite. Le notre acheté le 13 janvier avait une date limite de consommation au 21 janvier. De plus, cette pâte peut être congelée jusqu'à 45 jours, donc question disponibilité, c'est parfait.

Et le résultat ?

Nous avons été très surpris du résultat qui, bien que n'ayant pas respecté la procédure, est tout à fait agréable comme le montre les images : la croûte est croustillante et la mie bien alvéolée. Le goût est excellent.

En conclusion, je me promet de faire la version aux céréales et aux graines, en respectant les recommandations données par Croustipate® et en cuisant selon mes règles habituelles : pierre à pain au niveau bas avec lèchefrite, préchauffage du four pendant une heure en chaleur statique (sole et voute), buée modérée (5 à 10 cl d'eau), température et temps de cuisson selon les données du fabricant.

Ceci dit, c'est une excellente solution pour qui veut faire du pain maison sans risque de se tromper, mais on perd un peu le plaisir de tout faire soi-même de A jusqu'à Z...