

Pain spécial toast

écrit par Pariseyn | 4 novembre 2019



Ce pain est parfait pour réaliser des toasts grillés, que ce soit en accompagnement salé ou sucré. Certains affirment même qu'il fait les meilleurs toasts du monde ! Ses tranches une fois grillées sont croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. La mie, inhabituellement alvéolée pour un pain de mie, retient avec bonheur le beurre fondant ou la confiture. « Last but not least » comme disent les Anglais, il est très facile et rapide à réaliser : presque pas de pétrissage, une seule levée et hop, au four. Ce pain est donc simple, mais il faudra réaliser chaque opération très soigneusement pour garantir un résultat optimum. C'est encore une fois le roi Arthur qui nous régale de ses recettes : je parle des farines King Arthur, bien sur, pas du roi Breton.

Ingrédients, pour 1 pain :

410 g de farine T65 bio Celnat 12,8% de gluten

15 g de sucre en poudre

2 g de bicarbonate de sodium

6 g de levure sèche instantanée (1 sachet)

8 g de sel fin

260 g de lait $\frac{1}{2}$ écrémé

65 g d'eau

28 g d'huile neutre ou de beurre en dés

Semoule de maïs ou de blé dur, pour saupoudrer dans le moule

Peser tous les ingrédients.

Tamiser la farine.

Mettre dans le bol du robot les ingrédients secs : farine, sucre, sel, bicarbonate et levure.

Installer la feuille et mélanger à vitesse 1 pendant 30 secondes.

Rassembler dans un récipient non métallique les éléments humides : eau, lait et beurre en dés ou huile.

Mettre les liquides au four à micro ondes à pleine puissance pendant 1 minute à 1 minute 30 en fonction de leur température initiale : il faut que les liquides soient à une température comprise entre 49 et 54 °C (53°C pour moi).

Mettre en route le robot à vitesse 1 et verser le liquide chaud dans le bol. Fraser 1 minute 30 jusqu'à ce que la farine soit absorbée.

Passer en vitesse 3, et mélanger 1 minute : la pâte est lisse et très douce.



Beurrer le moule



Saupoudrer la semoule



La pâte est très douce et collante

Préchauffer le four à 200 °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. Si l'on n'a pas de pierre à pain, mettre la grille au niveau 2 du four (1 étant le plus bas et 4 celui juste sous le gril), et conserver la lèchefrite au-dessous car on a besoin de vapeur.

Beurrer un moule à pain antiadhésif de 21 x 12 x 11 cm ou un moule prévu pour 7 à 800 g de pâte.

Saupoudrer à l'aide d'une passoire la semoule de maïs et tourner le moule dans tous les sens pour bien la répartir sur les cotés.

A l'aide d'une corne, transférer la pâte dans le moule.

Égaliser et lisser la surface de la pâte à l'aide du dos d'une

cuillère à soupe mouillée.

Couvrir et la laisser reposer de 45 minutes à 1 heure en fonction de la température ambiante : pour moi, 50 minutes à 24°C. La pâte doit doubler de volume et presque atteindre le haut du moule.





Préparer 30 ml d'eau bouillante dans un bécher en verre.

Enfourner le moule et verser l'eau dans la lèchefrite pour provoquer de la vapeur.

Baisser aussitôt la température à 180 °C et cuire pendant environ 30 minutes (pour moi, 30 minutes exactement avec la pierre et 32 minutes sans).

Surveiller la coloration, et déposer, si nécessaire, une feuille de papier aluminium sur le dessus du pain : j'ai du le faire après 20 minutes.

Température interne en fin de cuisson : 90°C. On ne veut pas aller au-delà pour conserver le moelleux de la mie. S'il est assez coloré, on peut même défourner à 88°C, mais pas en-dessous.

Poids après cuisson : 724 g pour un poids de pâte de 774 g.



Un régal quelque soit son utilisation : croustillant et moelleux garantis !

