

# Petit pain empereur

écrit par Pariseyn | 2 mars 2017



Ce petit pain de l'empereur, kaisersemmel dans sa langue d'origine (kaiser : empereur, semmel : petit pain) a été inventé pour rendre hommage à l'empereur d'Autriche François Ier, puis il a émigré aux Etats-Unis avec les migrants Allemands et Autrichiens pour devenir un délicieux pain à hamburger ou à sandwich, avec sa croute fine et croustillante et sa mie moelleuse. La recette la plus répandue est celle de Peter Reinhart, que j'ai reprise au Pétrin et qui introduit une pâte fermentée à préparer la veille. Décidemment, après la panification à la levure (on ne connaissait que le levain naturel en France), le croissant, le pain viennois, le strudel et quelques gâteaux savoureux, l'Autriche aura beaucoup contribué à nous régaler.

Ingrédients, pour 12 petits pains :

Pour la pâte fermentée :

300 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

1,25 g de levure sèche instantanée ( $\frac{1}{2}$  c.c.)

200 ml d'eau à 20 °C

4 g de sel

Pour la pâte finale :

600 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

5 g de levure sèche instantanée (2 c.c.)

12 g de sel fin

16 g de sucre inverti ou de miel

40 g d'huile neutre

1 œuf (50 g)

300 ml d'eau à 20 °C

Graines au choix (nigelle, sésame blond, pavot, ...)

Préparation de la pâte fermentée (la veille) :

Au robot pétrin sur socle : mettre tous les ingrédients, en commençant par les liquides, dans le bol du robot.

Frasage : 5 minutes à vitesse 1 (position « Min » pour moi).

Pétrissage : 8 minutes à vitesse 2 (position « 1 » pour moi).

La pâte doit être légèrement collante (comme un doigt posé sur du scotch)

Huiler un saladier. Déposer la pâte et la tourner pour l'enduire d'huile sur toute la surface.

Couvrir et laisser pointer environ 1 heure à température ambiante (la pâte atteint 1,5 fois son volume initial). En hiver, je la dépose dans le four préchauffé 1 à 2 minutes à 40 °C, puis éteint.

Dégazer la pâte sur le plan de travail en la repliant sur elle-même, la remettre dans le saladier, couvrir et mettre au réfrigérateur pour la nuit.

La pâte fermentée se conserve 3 jours au réfrigérateur et peut être congelée pour une durée jusqu'à 45 jours.

Préparation de la pâte finale :

Le jour de la préparation de la pâte finale (pour moi, c'était le matin du troisième jour après avoir mis la pâte fermentée au réfrigérateur), sortir la pâte du réfrigérateur 1 heure avant de l'utiliser. La couper en 8 à 10 morceaux et couvrir

pour empêcher le croutage.

Dans le bol du robot équipé du crochet spirale, verser tous les ingrédients en commençant par les liquides, puis ajouter les morceaux de pâte fermentée.

Frasage : 5 minutes à vitesse 1 (position « Min » pour moi).

Pétrissage : 4 minutes à vitesse 1 puis 2 minutes à vitesse 2 (position « 1 » pour moi).

La pâte est légèrement collante et doit passer le window test, sinon, continuer le pétrissage.

Huiler un saladier et y déposer la pâte en la tournant pour l'enduire d'huile. Couvrir et laisser pointer 2 heures à température ambiante. Il est important que la pâte repose pendant 2 heures. Si elle a trop gonflée, il faut la retravailler un peu et la laisser à nouveau reposer jusqu'aux 2 heures requises.

Replier la pâte 2 à 3 fois sur elle même pour la dégazer et lui donner de la force. Façonner en boudin grossier.

Diviser en 12 pâtons de 120 g chacun, préformer en boule sans trop serrer et laisser détendre 10 à 15 minutes, couvert.

Préparer 2 plaques de cuisson revêtues de papier sulfurisé.

Préchauffer votre four à 200 °C, convection naturelle (pas de chaleur tournante) une heure avant la fin prévue de l'apprêt, avec une pierre réfractaire au niveau le plus bas. Glisser une lèchefrite au-dessous.

Façonnage des kaisersemmel. Il y a, en gros, 3 façons de faire :

- En utilisant un [tampon empreinte](#)
- En repliant un disque de pâte (pas facile)
- En réalisant la méthode du nœud (celle que j'ai utilisé)

comme illustrée ci-dessous par King Arthur Flour.

Façonner les pâtons en petit pain en étalant la pâte pour former un rectangle grossier, puis en repliant le tiers supérieur vers l'intérieur en soudant du bout des doigts, en repliant la partie que vous venez de souder sur le tiers inférieur et en soudant du bout des doigts, puis rabattre une dernière fois en fermant complètement la soudure du talon du poignet. Rouler jusqu'à obtenir un boudin d'environ 30 cm. Laisser reposer le temps de façonner des autres boudins. Puis allonger chaque boudin jusqu'à une longueur d'environ 50 cm.

Personnellement, j'ai réalisé un nœud dissymétrique, avec le brin « de droite » plus long.

Déposer les pains à l'envers (nœud au-dessous).

Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 45 minutes.

Retourner les pains délicatement en faisant attention de ne pas les dégazer. C'est assez facile en les soulevant à l'aide du papier sulfurisé pour les faire basculer dans la main. Laisser reposer de 30 à 40 minutes supplémentaires (pour moi, l'apprêt a duré 70 minutes au total).

Vaporiser tous les pains avec de l'eau (même ceux qui ne recevront pas de graines) et saupoudrer des graines de votre choix : ici, on a choisi nigelle, sésame doré et pavot.

Enfourner en jetant 3 cl d'eau dans la lèchefrite.

Baisser la température à 200 °C après 5 minutes et laisser cuire 15 à 20 minutes supplémentaires. Les miens ont cuits 20 minutes en tout.

Température en sortie de four : 96 °C

Poids après cuisson : 100 g.

Laisser refroidir sur grille.



Il ne vous reste plus qu'à les utiliser pour les hamburgers ou les sandwiches de votre choix



Une petite vidéo qui montre le façonnage que j'ai adopté :