

# Petit viennois

écrit par Pariseyn | 6 décembre 2016



Une recette qui me permet d'inaugurer mon nouveau robot pâtissier que des Pères Noël bienveillants ont déposés au pied du sapin. Oui, ils s'y sont mis à plusieurs vu le prix de l'objet ! En fait, impossible d'attendre la date fatidique : c'est dès maintenant que j'ai mis le robot au travail. Je précise que c'est un Kenwood puissant (1500 W) et muni d'un outil pétrisseur en forme de « vraie » spirale. Et effectivement, il pétrit très bien. Après quelques tests, j'ai pu vérifier que la vitesse « min » correspond à 44 tr/mn et la vitesse 1 à 74 tr/mn. Dans les recettes, on parlera donc de vitesse 1 et de vitesse 2, pour être homogène avec le langage des boulangers : sur les pétrins professionnels, la vitesse 1 correspond à 40 tr/mn et la vitesse 2, au double, soit 80 tr/mn.

Ingrédients, pour 8 petits pains viennois :

250 g de farine T65 bio 12% de gluten

250 g de farine T45 11% de gluten

250 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé

1 œuf (60 g)

60 g de beurre ramolli

40 g de sucre en poudre

18 g de levure fraîche

10 g de sel fin

Pour la dorure : 1 œuf battu additionné d'une cuillère à soupe d'eau et d'une pincée de sel.

La température de base étant de 45 °C, et la température ambiante de 20 °C, il faut utiliser le lait sorti du réfrigérateur, donc aux alentours de 5 °C.

Peser tous les ingrédients. Tamiser les farines.

Mélanger le sel et le sucre aux farines.

Couper le beurre en dés.

Mélanger et battre l'œuf, le lait et la levure.

Verser le liquide dans le bol du robot et ajouter les farines par-dessus.

Fraser (mélanger) à vitesse 1 pendant 5 minutes.

Pétrir à vitesse 2 pendant 6 minutes.

Ajouter le beurre et mélanger en vitesse 1 jusqu'à incorporation complète du beurre, environ 8 à 9 minutes.

Laisser reposer une heure couvert.

Rabattre la pâte (soulever la pâte et la rabattre vers le centre « nord-sud » puis « est-ouest »).

Couvrir et laisser reposer 1 heure.

Verser la pâte sur le plan de travail et dégazer du bout des doigts en formant un rectangle grossier.

Former un boudin en repliant la moitié supérieur au milieu du rectangle, puis la partie inférieure. La pâte a repris de la force et est plus facile à diviser.

Diviser en 8 pâtons de poids égal (environ 115 g).

Bouler chaque pâton en lissant soigneusement la « peau » en rabattant la pâte sur elle-même. Laisser reposer couvert 15 minutes (les pâtons seront plus faciles à façonner) soudures au-dessous.

Préchauffer le four à 210 °C, chaleur conventionnelle (sole et voute) avec une pierre à pain à l'intérieur en position basse. La pierre à pain doit chauffer pendant au moins une heure avant l'enfournement.

Préparer 2 plaques de cuisson en aluminium ajouré revêtues de papier sulfurisé.

Façonner chaque pâton en petit pain à sandwich en étalant la pâte pour former un ovale grossier, puis un 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 en guidant avec le pouce.

Déposer les pains sur les plaques de cuisson en veillant à ce que la soudure soit *en-dessous*.

Grigner en saucisson.



Badigeonner les pains avec la dorure à l'œuf à l'aide d'un pinceau souple en silicone.

Couvrir sans que le plastique touche les pains (la dorure le ferait adhérer) et laisser reposer de 45 minutes à 1h30 selon la température.

Pour savoir si les pâtons ont suffisamment levés, on applique une légère pression de l'index sur la pâte :

- Si la marque revient en place promptement, cela montre que la production gazeuse est insuffisante, il faut donc poursuivre l'apprêt.
- Si l'empreinte reste enfoncée dans la pâte, et que la surface apparaît translucide (au lieu d'être opaque) et que l'on devine des bulles d'air sous la surface, c'est

trop tard : il est urgent d'enfourner !

- Le bon moment est quand le doigt laisse une empreinte qui se referme complètement au bout de 2 secondes. Il est conseillé de faire le test du doigt 30 minutes après le début de l'apprêt, puis toutes les 10 minutes.

Sachant que la cuisson dure environ 15 minutes et qu'il y a deux tournées à cuire, il vaut mieux optimiser le temps d'apprêt sur la seconde fournée : en effet, il vaut toujours mieux un apprêt trop court que trop long. S'il est trop court, les pâtons n'auront aucun mal à gonfler dans le four, par contre s'il est trop long, il y a de bonne chance pour qu'ils retombent dans le four et la seconde fournée sera ratée. Ici, l'apprêt a été de 46 minutes pour la première fournée et 62 minutes pour la seconde.

Dorer les pains à l'œuf une seconde fois.

Enfourner la première fournée pour 12 à 15 minutes. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette (ma fournée a cuit 15 minutes).

Refroidir sur grille.

Procéder à la cuisson de la seconde fournée (elle a cuit un peu moins, 14 minutes et c'est préférable).



Températures en sortie de four : 1ère fournée 98 °C, seconde fournée : 97 °C.

Poids après cuisson : 106 g.

