

Seigle au citron

écrit par Pariseyn | 30 mars 2024



Un pain spécial fête, à déguster avec des huîtres ou des fruits de mer. Une recette savoureuse de Fabrice Cottez, très légèrement modifiée pour l'adapter à mon goût.

Ingrédients pour 2 pains d'environ 400 g :

450 g de farine de seigle T 170 Moulin de Navilly (farine de meule)

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

10 g de sel non traité

6 g de levure fraîche

20 g de jus de citron vert

100 g de citron confit

334 g d'eau de source

Température de base : 64°C

Peser tous les ingrédients.

Déterminer la température de l'eau selon la température de base indiquée : voir cet [article](#). Pour moi, la température ambiante de ma cuisine est de 20,2 °C, tout comme la température des farines. Il faut donc une température d'eau de 23,6 °C.

Couper le citron confit en brunoise, c'est-à-dire en petits dés.

On peut réaliser la pâte au robot pétrin équipé de la feuille ou du crochet.

Verser tous les ingrédients, sauf les dés de citron confit, dans le bol du robot, en commençant par les liquides.

Mélanger à vitesse 1 (position « Min » pour moi) pendant 4 minutes.

Ajouter les dés de citron confit et mélanger encore 1 minute.

Pétrir à vitesse 2 (position « 1 » pour moi) pendant 6 minutes. Lorsqu'on pétrit avec le crochet, il faut arrêter le robot de temps en temps et rassembler la pâte à l'aide d'une spatule car elle a tendance à adhérer aux parois de bol, sans être véritablement malaxée par le crochet.

La température de ma pâte en fin de pétrissage est de 25 °C.

La pâte est très collante, ce qui est normal pour de la farine de seigle.

Fariner généreusement le plan de travail.

Verser la pâte sur le plan de travail et former une boule.

Transférer la pâte dans un récipient, couvrir et laisser reposer pendant 1 heure à 23°C (1h20 pour moi compte tenu d'une température ambiante de 21°C).

Préparer une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Verser la pâte sur le plan de travail bien fariné.

A l'aide d'un coupe-pâte, diviser en 2 pâtons égaux (477 g pour moi pour un poids de pâte de 954 g).

Mettre en forme en boulant chaque pâton. Ne pas hésiter à fariner pour manipuler plus facilement cette pâte très collante.

Façonner en bâtard. Il n'est pas nécessaire de procéder à une détente après la mise en forme car la pâte contient peu de gluten.

Préchauffer le four à 250 °C chaleur statique, sole et voûte, avec une pierre à pain au niveau 1 (le plus bas) et une lèchefrite glissée au-dessous. La pierre doit chauffer 1 heure avant enfournement.

Déposer chaque bâtard sur la plaque recouverte de papier cuisson.

Scarifier chaque pâton en coupe saucisson, c'est-à-dire des coups de lames rapprochés et presque perpendiculaire à l'axe du pain.

Couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante. La pâte gonfle peu mais c'est normal.

Préparer un petit récipient avec 30 ml d'eau bouillante.

Enfourner en faisant glisser les pâtons sur la pierre à pain et en versant rapidement l'eau sur la lèchefrite pour créer de

la vapeur.

Cuire 16 minutes à 250 °C, puis baisser la température à 220 °C.

Couvrir les pains d'une feuille d'aluminium si le dessus colore trop (c'est ce que j'ai fait après 24 minutes de cuisson).

Continuer la cuisson pendant 10 minutes, puis éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser « sécher » les pains encore 10 minutes.

Pour résumer la cuisson : 16 minutes à 250°C, puis 10 minutes à 220°C, puis 10 dernières minutes, four éteint et entr'ouvert pour « sécher » le pain avant défournement. Soit un total de 36 minutes.

Sortir les pains du four et les laisser refroidir sur grille.

Température interne en fin de cuisson : 97°C. A noter que, pendant la phase de séchage dans le four éteint, la température interne du pain diminue très peu.

Poids après cuisson : 405 g soit une perte d'eau de 15%.

