
PAIN



1 gros pain
ou 2 baguettes



10' de préparation 20-40'
2-10h de repos



220°

INGRÉDIENTS

- 350mL d'eau tiède
- 500gr de farine tamisée
- 2 c.à.c. rases (7gr) de levure boulangère instantanée
- 1 pincée de sel fin
- 1 à 2 c.à.c. d'huile d'olive (optionnel)

RECETTE

Dans un récipient, laisser reposer la levure sèche avec 2 à 3 c.à.s. d'eau tiède pendant 10-15min

Bien mélanger, ajouter la farine tamisée et le sel et mélanger. Ajouter le reste d'eau tiède et l'huile d'olive et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. La pâte est assez collante, c'est normal.

Couvrir le récipient avec un linge humide et laisser reposer minimum 2h (jusqu'à une journée / une nuit, plus la pâte repose, plus elle gonfle) avec si possible un rabat de temps en temps (rabattre la pâte sur elle-même). La pâte doit au moins doubler de volume.

Préchauffer le four à 220° avec un récipient d'eau. C'est l'humidité du four qui donnera le croustillant à la croute.

Verser délicatement la pâte sur un plan de travail bien fariné, fariner légèrement le dessus puis étirer la pâte à gauche et à droite, la replier sur le dessus, et façonner le pain / les baguettes délicatement.

Conseil : ne pas hésiter à mettre cette pâte à pain dans un plat pour éviter qu'elle ne s'affaisse. Plus elle s'affaissera, moins il y aura de mie.

Si possible, couvrir et laisser reposer 20min.

Inciser la patte en biais à l'aide d'un couteau. Baisser le four et cuire 220°C de 20min (pour les baguettes) à 35-40min (pour le pain).

Laisser refroidir, de préférence sur une grille.

