

Pain de Campagne



Ingrédients:

- 150 g de farine de seigle (type 1150 pour la mienne)
- 400 g de farine type 55
- 1 sachet de mix Gourmandises Pains®
- 450 g d'eau tempérée ou T° bébé

Dans le bol du robot type K.A, crochet pétrin, mélanger les farines et la levure pains. Verser l'eau tempérée.

Pétrir au moins 5 min vit 4 jusqu'à décollement complet de la pâte des parois du bol. Bouler, fariner et filmer.

Laisser le pâton doubler de volume.

Placer le moule à tarte Silform® sur la plaque alu perforée.

Après la 1ère pousse, rabattre et dégazer la pâte sur la Rou'pat®.

Bouler la pâte et placer dans le moule à tarte Silform®.

Fariner généreusement et à l'aide de l'incisette, entailler profondément le tour de la boule au 2/3 de la hauteur. Entailler une 2ème fois dans la première entaille de façon à créer des niveaux.

Avant la 2ème pousse, le pâton ne touche pas les bords.

Couvrir avec un torchon et laisser doubler de volume à nouveau.

Préchauffer le four à 240°C (th 8).

Après la 2ème pousse, la pâte a pris ses aises... la pâte arrive sur les rebords du moule.

Enfourner pour 25 à 30 min selon la cuisson désirée, croûte dorée ou plus brune.

En retournant, le pain, il sonne le creux... Laisser refroidir sur une grille pâtisserie.



Vous voilà avec un bon pain campagnard fait maison...