

## Le pain bâtard



Je vous présente aujourd'hui comme promis une recette type de pain.

A vous après de jouer avec les différentes farines, ingrédients, fruits secs etc.

### **Pour 2 bâtards :**

- 500 g de farine de blé ordinaire type 55
- 1 sachet de levure de boulanger
- 30 cl d'eau tiède (environ 30°)
- 10 g de sel

Verser les 30 cl d'eau tiède dans un bol et délayer la levure de boulanger. Laisser reposer 15 minutes.

Verser les 500 g de farine dans un saladier ou le bol de votre robot et ajouter la levure délayée.

Mélanger en première vitesse pendant 3 minutes puis pétrir à la vitesse 2 pendant 7 minutes. Vous pouvez utiliser soit votre robot pétrisseur avec le crochet à pétrin, soit votre batteur électrique avec les fouets pour pétrin, soit manuellement bien sûr (c'est comme cela que j'ai débuté en boulangerie mais l'arrivée de mon robot Kitchenaid à tout changé).

Après les 10 minutes de pétrissage ajouter le sel et pétrir de nouveau 3 minutes. La pâte doit être lisse et homogène.

Verser votre pâte sur un plan de travail fariné et la pétrir jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Déposer votre pâte dans un plat creux légèrement huilé ou fariné (pour éviter qu'elle attache), couvrir d'un linge humide que vous aurez préalablement humidifié et essoré. Laisser reposer 1h dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.

La pâte doit gonfler doucement et doubler de volume. Vérifier de temps en temps votre pâte car le temps de repos dépendra de la température de votre pièce.

Rompre la pâte plusieurs fois dans vos mains : c'est-à-dire étirer la pâte entre vos mains plusieurs fois.

Partager la pâte en 2 et façonner 2 pains allongés d'environ 30cm de long. Ranger les pains sur une plaque de cuisson farinée. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 2h.

Préchauffer votre four à 240° (th. 8). Disposer un bol rempli d'eau tiède dans le bas de votre four. Inciser le dessus des pains en biais à deux endroits. Si votre pain s'aplatit après les incisions c'est normal il regonflera lors de la cuisson.

Humidifier votre four juste avant d'enfourner en jetant un verre d'eau tiède dans le lèchefrite de votre four.

Mettre à four chaud environ 30 minutes en baissant la température à 210° (th. 7) après 15min.

