

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Pain de campagne au levain de David

Recette trouvée sur le blog de Jane.



Bien sûr, vous pourrez pétrir ce pain dans n'importe quelle machine à pain.

Dans la cuve de votre machine

1/4 cc de levure de boulanger déshydratée
450 g de farine T65
10 g de sel
50 g de farine de seigle
370 g d'eau + 100 g de levain* actif (nourri environ 12 h avant)

Basic bake Dough > 2 h 20

Laisser doubler de volume dans la cuve de la machine, sans l'éteindre (maintien au chaud). Je laisse lever jusqu'au bord de la cuve (environ 2h à 2h30).

Chemiser une cocotte d'un papier de cuisson mouillé et égoutté.

Bien fariner votre plan de travail car le pâton va s'étaler sur environ 30 cm de diamètre...il sera très mou ! mais attention, ne pas lui ajouter de farine pour le raffermir, non non ! Il faudra rabattre les bords, vite et sans appuyer ni dégazer ! Voilà pourquoi il faudra bien fariner votre plan de travail, pour plus facilement rabattre les bords...et éviter que ça colle.

Verser le pâton sur le plan de travail et rabattre les bords pour former une boule, tout en farinant le dessous légèrement pour ne pas que ça colle. Attention, j'ai bien dit : ne pas rajouter de farine dans le pâton mais simplement dessous, pour pouvoir le rabattre et le façonner, clé en-dessous...

Votre "boule" sera molle mais ne vous inquiétez pas, c'est tout à fait normal, c'est le résultat que j'ai eu aussi ! Ne pas appuyer dessus pour dégazer non non ! mais juste rabattre les bords ! Oui, je radote comme une mamie mais c'est important...parce que le résultat en dépend (belle mie et gros trous).

Prendre votre pâton mou par en-dessous, le soulever rapidement et hop, le mettre délicatement dans une cocotte. Là, il s'étalera encore un peu et paraît moins levé (c'est normal !). Fariner le dessus et faire de belles grignes. Fermer la cocotte. Enfournement à four froid 45 à 50 min à 250°C (chaleur tournante). Si votre croûte n'est pas assez dorée ou foncée, le remettre 5 ou 10 min de +.

*Mon levain est le levain liquide Kayser dont vous trouverez toutes les explications et recettes sur mon blog.