

Recette KitchenAid

Gâches au levain liquide Kayser



C'est le **KitchenAid** qui a pétri la pâte. J'ai donc réalisé la recette en réalisant 3 petites gâches au levain. Plutôt réussies, non ? Finalement, en faisant 3 pains, la mie est beaucoup plus aérée que la version « 1 gâche » que j'avais déjà réalisée.

Pour 3 petites gâches d'environ 250 g chacune

500 g de farine T65 (bio de préférence)
100 g de levain liquide
5 g de levure fraîche du boulanger (en cube)
10 g de sel
27 cl d'eau à 20°C

Versez la levure fraîche dans un bol, délayez-la dans 10 cl d'eau légèrement tiède et laissez à température ambiante pendant une vingtaine de minutes, ou jusqu'à ce que le mélange commence à fermenter.

Versez la farine et le sel dans le bol du **KitchenAid**. Mélangez, creusez un puits et ajoutez la levure délayée avec le levain liquide et le reste d'eau. Mélangez bien puis pétrir la pâte pendant 12 min, avec le crochet pétrisseur. Laissez-la fermenter à température ambiante pendant 20 min.

Divisez la pâte en 3 morceaux de même poids. Façonnez les pâtons en boules avec la paume de la main sur le plan de travail fariné ou sur la toile Silpat Demarle, recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 40 min. Aplatissez les boules en galettes de 20 cm de diamètre, couvrez d'un linge humide et laissez lever 1 h 30.

Préchauffez le four à 220°C (th7-8). Aplatissez de nouveau les galettes légèrement, et déposez-les sur la plaque de cuisson (si levée sur plan de travail), tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.

Saupoudrez légèrement les gâches de farine et donnez-leur deux coups de cutter perpendiculaires, pour former un carré.

Quand le four est à bonne température, jetez un peu d'eau au fond pour faciliter la formation d'une croûte dorée, enfournez les gâches et laissez-les cuire pendant 20 à 25 min. (les miennes ont cuit 35 min).