

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Pain de campagne sur poolish, pétrissage pana et cuisson cocotte

Voici le pain que je fais couramment avec la farine de campagne de mon meunier Gheerbrant (Frahier et Chatebier, département 70).

Il est extra ce pain, aéré dedans et la croûte est hyper croustillante... et le goût, avec la poolish lui donne un petit air d'antan.



En fait, la poolish sert principalement à utiliser moins de levure dans la recette.

Le pain a une autre saveur, comme sorti de votre boulangerie préférée.

Prévoir la journée pour le réaliser si la poolish dure 9 h.

Dans un saladier, préparer la poolish

235 g de farine de campagne

230 g d'eau tiède

2 g de levure sèche ou 4 g de levure fraîche

Bien mélanger au fouet. Filmer et laisser reposer à température ambiante pendant 9 h.

Votre poolish va buller.

Remarque : Vous pouvez réduire le temps de "bullage" de moitié si vous mettez 4 g de levure sèche ou 8 g de levure fraîche.

Au bout de ce temps (9 h ou moins), dans la cuve de la pana

- 1 pincée de levure sèche ou une pointe de couteau de levure fraîche

- 465 g de farine de campagne

- 230 g d'eau tiède

- 2 cc de sel + LA POOLISH

Programme "Pizza", de 45 min. Ne pas éteindre la machine au bip final.

Après les 45 min de programme, j'ai laissé lever et environ toutes les 30 min, je soulevais le couvercle doucement pour voir où en était la pousse.

Pendant ce temps de levée, j'ai chemisé ma cocotte en fonte ronde d'un papier cuisson (non mouillé) J'ai trouvé des feuilles de cuisson pré-découpées chez "A*bal" de 42 X 38 cm, vendues par 16 dans l'emballage. Je trouve que c'est pratique car les feuilles sont de grandes dimensions et couvrent bien le fond et les parois de ma cocotte en fonte.

Au bout de 1 h 40 min (après les 45 min du programme de la machine), lorsque j'ai vu que le pâton allait déborder, j'ai sorti la cuve prudemment, **sans à-coups**, pour ne pas que la masse retombe...

et j'ai laissé tomber le pâton doucement, sur le papier cuisson dans la cocotte, sans le toucher ni le faire retomber. Je n'ai pas fait de 2ème levée, ni de dégazage ni d'incisions (ou grignes).

J'ai fariné le pâton à l'aide d'une passette.

Cuisson départ four froid :

1 h à 250°C avec couvercle

et éventuellement quelques minutes de + sans le couvercle, pour faire noircir la croûte du pain.

Perso, j'aime bien quand la croûte est noircie, ça me rappelle la saveur des miches de pain d'une boulangerie du Jura...

Diamètre de la miche : celle de la cocotte.

Pour vous donner une idée du diamètre, le couvercle de ma cocotte en fonte mesure 27 cm.

Hauteur de la miche : environ 13 cm.

Temps total : une douzaine d'heures environ.

Durée de la poolish (9 h pour moi) +

3 h 15 comprenant :

- Temps en machine +

- temps de levée +

- temps de cuisson.

Il faut prendre du temps pour faire du BON pain...

Autres remarques

J'avais fait ma poolish à 9 h du matin et mon pain était cuit le soir, à 21 h avec seulement 2 g + 1 pincée de levure sèche....mais quel résultat !

J'ai eu la chance de l'entendre crépiter, à la sortie du four...quel bonheur !