

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

Pétrissage Kitchenaid

Miche aux céréales de 1,706 kg

Après la miche T65 de 1,660 kg de l'autre jour, en voici une autre mais aux céréales cette fois, pétrie dans le bol du kitchenaid...



Heureusement que j'ai le kitchenaid pour pétrir toute cette farine, car je ne peux pas mettre autant de farine dans la machine à pain, le moteur aurait peiné...

et je ne veux surtout pas abîmer ma super machine à pain...donc, en conclusion : pour faire des méga miches de + de 1,300 kg, j'utilise le kitchenaid.

Dans le bol du kitchenaid, mettre le crochet pétrisseur

4 cc de levure sèche
750 g de farine T65
400 g de farine céréales
("multigrains" du moulin Gheerbrant ou votre farine céréales habituelle)
750 g d'eau tiède
4 cc de sel

Pétrir VIT 1 pendant 15 à 20 min.

Laisser lever dans le bol, fermé d'un film étirable, pendant environ 1 h (il faut que le pâton double de volume).

Déposer le pâton fariné sur le plan de travail, le façonner en boule en rabattant les bords par en-dessous.

Le poser délicatement dans une cocotte chemisée d'un papier cuisson. Fariner le pâton, faire de belles grignes.
Fermer le couvercle.



Enfourner départ four froid et régler 1 h 10 à 250°C.

Eventuellement, remettre 5 min à 240°C, sans le couvercle, pour avoir une croûte plus épaisse et plus foncée. A la sortie du four, laisser refroidir la miche sur une grille....