

Recette pain blanc ou campagne sur formeuse « Baguetta Split » (pousse lente)

Avantage : la pousse lente, due notamment à une faible quantité de levure, favorise les qualités aromatiques et une meilleure conservation du pain : la mie est bien alvéolée, la croûte plus épaisse et craquante

Ingrédients pain blanc :

Farine T55/T65 : 600 gr

Levure : 5 gr

Sel : 12 gr

Eau froide du robinet : 410 gr

Ingrédients pain de campagne :

Farine T55/T65 : 500 gr

Farine de seigle : 100 gr

Levure : 5 gr

Sel : 12 gr

Eau froide du robinet : 420 gr



Pétrissage : **5 min** en vitesse lente + **5 min** en vitesse rapide.

Pointage : laissez reposer la pâte 30 mn sur un plan de travail fariné ou une plaque siliconée farinée en lui donnant une préforme allongée.

Effectuer un rabat simple, disposez le pâton sur une plaque avec la toile siliconée, clé apparente, positionnez le cadre de la formeuse autour, ajustez le pâton aux dimensions internes du cadre avec vos mains, puis disposer le tout couvert d'un linge au frigo pendant 12 h minimum, et jusqu'à 48 h maximum.

Sortir la plaque, enlever le cadre et disposez le autour du plateau, basculer la pâte en prenant appui sur le rebord du cadre, diviser en utilisant **les repères B3 (3 baguettes), ou les repères P3 avec le coupe pâtes (3 pavés).**

Pour obtenir des déjeunettes ou des petits pains, après avoir utilisé la grille baguettes, retirer le cadre, et avec la roulette coupez chaque baguette en 2 (soit 6 déjeunettes) , et chaque moitié obtenue en 2 (soit 12 petits pains).

Disposez vos pâtons sur une plaque avec papier cuisson.

Vous pouvez utiliser un pinceau à l'eau pour humidifier vos pâtons avant cuisson, et parsemer la surface de graines de sésame, pavot, céréales, lin, lamez vos pâtons.

Enfournez à **250°C, grille du bas, juste au dessus du lèche frite (pour la buée)**, pendant 20 mn pour les petits pains et déjeunettes, 25 à 30 mn pour les baguettes, 30 à 35 mn pour les pavés.

Buée : lors de la montée en température du four, disposez sur la grille du bas votre lèche-frites. Juste après avoir enfourné votre plaque avec les pâtons, tirez légèrement avec un gant de cuisine le lèche frites et y déverser l'équivalent d'une tasse à café d'eau (**50 gr**), repoussez le lèche frites avec le gant de cuisine et fermez votre porte de four juste après. Le fait de créer de la buée va permettre un bon développement de votre pain à la cuisson, tout en favorisant sa couleur dorée et sa brillance.