

Pain de campagne suuuper moelleux !



Humm...la bonne odeur du pain qui cuit dans le four....humm, je crois que je m'en laisserais jamais, ça sent tellement bon et quand l'heure de manger approche ça me donne encore plus faim ! Un pain de campagne vraiment très moelleux, savoureux, parfumé, délicieux et très simple à réaliser ! Idéal avec du fromage, pour saucer ou pour le petit-déjeuner, grillé ou non.

Pour un pain d'environ 6 personnes

Ingrédients:

500g de farine de campagne

30cl d'eau

1/2c. à soupe de sel

10g de levure de boulanger fraîche

Préparation:

Versez dans le bol d'un robot la farine de campagne avec la levure de boulanger émiettée. Ajoutez l'eau et le sel.

Pétrissez et quand une boule commence à se former, pétrissez durant 5 à 6min.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez ce dernier d'un linge propre et laissez reposer durant 1H30 à 2H près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.

Formez une boule de pâte sans trop y toucher pour éviter que l'air ne s'échappe de celle-ci et déposez-la sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge propre et laissez de nouveau reposer durant 1H près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 220°C.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé faites un quadrillage sur le dessus du pain.

Enfournez le pain et laissez-le cuire durant 25 à 30min. Si le dessus brunit trop vite, couvrez le pain de papier aluminium ou baissez le four à 180°C mais prolongez le temps de cuisson. Le pain doit être bien gonflé et moelleux.

Laissez-le refroidir avant de déguster.