

PAIN SURPRISE



Pour une 50 ène de sandwichs

1000 g de farine blanche

250g de farine de seigle

30 g de levure sèche

375g de lait

375g d'eau

20g de sel

35g de sucre

Pétrir la pâte et former un pàton

Laisser lever à couvert 1h30 ou plus, le temps qu'il double de volume

Préparer une grand et haute casserole allant au four, chemiser la d'un papier sulfurisé

Dégazer, façonner un nouveau pàton

Le déposer dans la casserole

Laisser lever à nouveau 1h environ, le temps qu'il double de volume

Saupoudrez de farine

Préchauffer le four à 250°

Enfourner 15 minutes le pain puis baisser le four à 220° et laisser cuire à nouveau 30 à 45 minutes en surveillant

Sortir le pain, démouler ET LAISSER refroidir et sécher sur la grille dans le four jusqu'au lendemain

Dès qu'il est bien froid, l'emballer dans un papier alu pour 24h au frigo

Le sortir du frigo et c'est partie pour la découpe du pain ...

On commence par tailler un chapeau au niveau entre l'arrondie et la verticale des bords du pain

Ensuite on va faire une petite incision en bas du pain avec un long couteau, on rentre dans le pain et on fais un va et viens de droite à gauche pour le trancher sur toute la surface, mais sans percer le pain...

On renouvèle la même chose en faisant une incision sur le côté opposé

Enfin on va faire couper le pain à la verticale en suivant le bord du pain de haut en bas et en faisant le tour complet

Retourner le pain, tapoter un peu « ses fesses » et le bloc de mie devrait tomber ...

Vous allez alors, le couper en 2, puis faire des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur

Il ne vous reste plus cas les garnir selon votre choix, classique, charcutier et/ou fromager ou plus original avec des dip typer tapenade, pesto, guacamole, houmous, pesto de courgettes ... et pourquoi

pas une version sucré ! **LA TABLE DES PLAISIRS**