



La RECETTE DU PAIN DE MONSIEUR FORESTIER

BOULANGER À OSNY
RUE ARISTIDE BRIAND



INGRÉDIENTS :

500 G DE FARINE

300 G D'EAU

15 G DE LEVURE BIO DE BOULANGER

8 G DE SEL

USTENSILES :

PLAQUE DE CUISSON

PAPIER DE FOUR

1 CUTTER

... ET UN POT DE CONFITURE POUR DÉGUSTER !

DÉROULEMENT :

1. Mélanger la levure avec un peu d'eau.
2. Verser le sel dans le bol, ajouter de la farine, puis la levure, puis le reste de la farine et le reste de l'eau.
3. Pétrir 2 à 3 minutes en vitesse lente, puis 7 à 8 minutes en vitesse rapide.
2. Couvrir d'un plastique à la fin du pétrissage.

POINTAGE

→ 1^{ère} fermentation plus ou moins une heure.

FAÇONNAGE

→ mise en forme, chasser les bulles et rouler en boule.

APPRÊT

→ 2^{ème} fermentation sur la plaque de cuisson,
plus ou moins 1 heure 30.

CUISSON

→ A l'aide d'un pinceau, humecter d'eau et inciser au cutter.
mettre au four à 200 - 20 minutes environ.

BON APPÉTIT !