

Pain compagnon



Tout d'abord, bon week-end à tout le monde, j'espère que la reprise n'a pas été trop dure...Alors pour commencer ce bon week-end, je vous propose un délicieux pain, bien moelleux à la belle couleur marron claire. J'ai réalisé ce pain ma MAP et mon four. Pour la farine (donc la farine compagnon) je l'ai trouvé dans une Jardinerie, alors après à vous de voir où vous pouvez vous en procurer ! Pour ce pain il n'y a pas besoin de sel, car il y en a déjà bien assez dans la farine, si vous en rajoutez il serait immangeable ! C'est un pain très moelleux, très savoureux, je l'aime beaucoup. J'ai choisi de le cuire dans un plat en terre cuite pour donner un petit coter rustique mais après libre à vous le choix du moule !

Pour un beau pain

Ingrédients:

275g d'eau (soit 275ml)
500g de farine compagnon
5g de levure de boulanger fraîche

Préparation:

Versez dans l'ordre suivant tous les ingrédients: Eau, farine et levure de boulanger. Lancez le programme "pâte" soit le Programme 8, la MAP à pain va se contenter de pétrir et faire le premier lever de la pâte.

A la sonnerie de la MAP, sortez la pâte et pétrissez-la brièvement. Façonnez un belle boule, puis déposez-la dans un moule rond en terre cuite légèrement graissé (avec de l'huile neutre). Laissez lever 1H.

Au bout de 10min, préchauffez le four à 200°C.

Après le temps de levage, à l'aide d'un couteau taillez le pain. Badigeonnez-le d'eau et enfournez-le pour 30 à 35min avec petit bol d'eau en bas du four.

Sortez-le du four, laissez-le refroidir et enfin démoulez-le !