BRETAGNE

Une recette issue du terroir, interprétée par les formateurs INBP

Recette inbp

Pain chapeau

Mémoire & vie du terroir

Star de terroir et petite histoire...

Originaire de Bretagne, le pain chapeau tire son nom de sa forme évoquant le célèbre chapeau rond des Bretons. Cette forme est obtenue en superposant deux boules de pâte de taille différente, la plus petite sur le dessus. Il était courant de les transpercer avec un doigt pour bien les souder.

Traditionnellement, ce pain, élaboré à partir de pâte fermentée, à la croûte épaisse offrait deux textures de mie différentes : aérée dans la boule supérieure et bien plus dense dans la partie inférieure.

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

NIVEAU DE DIFFICULTÉ ★☆☆

Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT

Boulangerie
Pain chapeau

Pour 3 pièces

Ingrédients

PÂTE À PAIN CHAPEAU

Farine T55	1000 g
Eau (température de base 48°C)	630 g
Sel	18 g
Levure	10 g

Méthode de travail

INCORPORATION	Mettre l'eau et la farine dans la cuve.
FRASAGE	3 minutes en 1ère vitesse.
CONSISTANCE	Pâte bâtarde.
AUTOLYSE	45 minutes.
INCORPORATION	Ajouter le sel et la levure.
PÉTRISSAGE	6 minutes en 2ème vitesse.
CONSISTANCE	Pâte bâtarde.
TEMPÉRATURE	Pâte à 23°C.
POINTAGE	Environ 15 minutes.
PESAGE	3 pâtons de 430 g et 3 pâtons de 120 g.
MISE EN FORME	Bouler les pâtons bien serrés.
DÉTENTE	Environ 45 minutes.
FAÇONNAGE	Disposer une petite boule sur chaque grosse boule. Avec le plat de la main, aplatir les pâtons. Déposer à gris sur une couche farinée.
APPRÊT	Environ 14 heures à 10°C.
FINITION	Tamiser de la farine.
CUISSON	Environ 45 minutes à 240°C à température dégressive.
RESSUAGE	Sur une grille.

LE MOT DU CHEF

Voici une recette réinterprétée d'un classique de nos terroirs.
Cette version offre une bonne conservation et s'adresse aux amateurs de mie.