Pain Boulanger « 36-37 » : deux recettes au choix !

Pain Boulanger «36-37» Tradition

Ingrédients (pour 5 pains)

Farine de Tradition Française : 1000 g
Eau : environ 630 g
Autolyse : 30 à 45 minutes
Sel : 20 g
Levure : 7 g
Levain liquide : 200 g

lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS DES MATÉRIELS

MÉTHODE

Matériel utilisé : pétrin à axe oblique.
Température de base : environ 53 °C.
Incorporation : mettre la farine, le levain liquide et l'eau dans la cuve.
Autolyse : environ 30 à 45 minutes.
Incorporation : ajouter le sel et la levure.
Frasage : 5 minutes en première vitesse.
Consistance de la pâte : souple.
Pétrissage : amélioré (1 000 brassages) soit environ 10 minutes en seconde vitesse.
Température de la pâte : environ 22 °C.
Pointage : environ 14 h à 4 °C.
Pesage : 5 pâtons de 350 g.
Mise en forme : bouler légèrement les pâtons.
Détente : environ 20 minutes.
Façonnage : en baguettes courtes.
Mise en forme de "B" : diviser chaque baguette en 2 parties : l'une un peu plus grosse que l'autre. Fariner légèrement la couche et disposer les 2 pâtons accolés l'un à l'autre en forme de "B" (la grosse portion en partie basse du "B").
Apprêt : Environ 1h à 25 °C.
Finition : à l'aide de l'abaque "36-37", fariner légèrement au tamis le dessus du pain.
Lamage : 2 coups de lame tels que représentés sur le logo.
Cuisson : environ 25 minutes à 250 °C (four tombant).
Ressuage : sur une grille.

Pain Boulanger « 36-37 » sur levain liquide

Ingrédients (pour 5 pains)

Farine de type 80 : 850 g
Farine de type 85 : 150 g
Eau : environ 600 g
Sel : 20 g
Levure : 4 g
Levain liquide : 400 g
Eau de bassinage : 60 g

lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS DES MATÉRIELS

MÉTHODE

Matériel utilisé : pétrin à axe oblique.
Température de base : environ 58 °C.
Incorporation : mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage : 5 minutes en première vitesse.
Consistance de la pâte : souple.
Pétrissage : amélioré (1 000 brassages) soit environ 10 minutes en seconde vitesse.
Bassinage : si nécessaire, bassiner en fin de pétrissage.
Température de la pâte : environ 24 °C.
Pointage : 3 heures avec deux rabats.
Rabat : un premier rabat à une heure et un second à deux heures de pointage.
Pesage : 5 pâtons de 350 g.
Mise en forme : bouler légèrement les pâtons.
Détente : environ 20 minutes.
Façonnage : en baguettes courtes.
Mise en forme de "B" : diviser chaque baguette en 2 parties : l'une un peu plus grosse que l'autre. Fariner légèrement la couche et disposer les 2 pâtons accolés l'un à l'autre en forme de "B" (la grosse portion en partie basse du "B").
Apprêt : environ 1h à 25 °C.
Finition : à l'aide de l'abaque "36-37", fariner au tamis le dessus du pain.
Lamage : 2 coups de lame tels que représentés sur le logo.
Cuisson : environ 25 minutes à 250 °C (four tombant).
Ressuage : sur grille.

Les temps de préparation de ces deux recettes sont donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de varier selon 3 paramètres : le matériel, la quantité de pâte pétrie et les caractéristiques de la farine.

Pochoir

« 36-37 », les deux chiffres clés du numéro à composer pour faire un don

Réalisation et utilisation du pochoir « 36-37 »

À l'aide de cet imprimé, découpez soigneusement au cutter les chiffres et les formes en suivant l'intérieur du tracé. Une fois évidés ils vont servir de pochoirs.

Déposez le pochoir « 36-37 » sur les pains, farinez légèrement à l'aide d'un tamis, puis retirez-les délicatement. Scarifiez les pains comme illustré sur la photographie. Vous pouvez modifier la taille de votre pochoir en faisant une photocopie des formes, en faisant varier le pourcentage d'agrandissement ou de réduction.