

PAIN DE CAMPAGNE



Préparation : 10 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 pain

- 5 g de levure fraîche de boulanger - ou ½ sachet de levure sèche de boulanger - 240 ml d'eau froide -
400 g de farine T55 - 5 g de sel fin

1. Dans la cuve, placez la levure ainsi que l'eau, et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Au bout de 1 minute le programme s'arrête. Ajoutez la farine et le sel dans la cuve et relancez le programme en appuyant sur Auto. Déposez la pâte dans un saladier fariné, recouvrez-la d'un linge humide et laissez reposer pendant 2 heures.

2. Après cette première levée, sortez la pâte du saladier et posez-la sur un plan de travail fariné. Travaillez-la avec la paume de la main et étalez-la en tirant vers l'extérieur, puis ramenez les quatre coins au centre, retournez-la et posez-la sur la plaque de cuisson du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez-la reposer 1 heure de plus, recouverte d'un linge humide.

3. Avant la fin de cette seconde levée, préchauffez le four à 220°C (th.7) et remplissez la lèchefrite d'eau. Farinez la boule et faites des entailles profondes en forme de croix sur le dessus du pâton avec la lame mouillée d'un couteau très aiguisé. Enfouez pour 30 minutes environ. Pour vérifier la cuisson, retournez le pain et tapotez le dessous, il doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille.



Astuce du chef :

Le résultat peut varier selon la farine utilisée.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)