

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pains San-Fransisco Sourdough

Jane, je savais que tu étais impatiente de voir mon récap enfin terminé, le voici, le voilà !!!

Peut-être qu'en allant sur ton blog et ici, d'autres personnes que moi, passionnées de pains "d'ailleurs" feront à leur tour ces pains....

Ces pains-ci se font en 3 jours....(ce sont les attentes qui sont longues mais pas le travail, sinon j'aurais pas fait le test hi hi hi !!!).

Vous pouvez faire 4 bâtards en même temps...ou un GROS pain ou alors, si vous copiez sur moi : 1 miche et 2 bâtards...



Avant de vous intéresser à la recette proprement dite, il serait judicieux d'aller lire les infos sur ce qu'est ce fameux pain américain au levain, sur le blog de Jane....

J'ai écrit un p'tit billet > **ici** ! qui vous dira le pourquoi du comment j'en suis venue à faire ce pain....et dans ce petit billet, vous aurez également le lien pour aller chez Jane....qui vous dira pourquoi cette idée de "test" a germé...

Elle vous expliquera plus longuement et sûrement mieux que moi....ensuite, vous pourrez revenir par ici pour réaliser la recette....

Pains au levain "San Fransisco Sourdough Bread"

Essai pour blog de Jane « ...au levain ».

J'ai utilisé du levain liquide Kayser rafraîchi régulièrement à la farine T65 (de marque Markal, farine bio certifiée AB). Je ne mets QUE de la farine T65.

1^{er} JOUR

Dans la cuve de ma MAP :

225 g de T65

453 g de levain Kayser

+ 22 g d'eau froide (car le pâton était trop dur)

Programme PIZZA pendant 10 min.

A la sortie, j'ai ajouté 10 g de farine T65 car le pâton collait aux doigts et impossible d'en faire une boule.

Cette préparation donne le levain ferme.

J'ai donc façonné en boule, déposée dans le saladier en verre, fermé par un film transparent.

Il y a 21.8 ° de température ambiante dans la pièce.

J'ai laissé pousser cette boule pendant 6 h. Elle a doublé de volume. Il est 21 h 30.

Je dépose le saladier dans le frigo.

2^{ème} JOUR

Il est 8 h quand je sors le levain ferme du frigo.

Je le laisse à température ambiante pendant 1 h.

A ce levain ferme, j'ajoute :

200 g de farine T55 (ordinaire)

200 g de farine T110 (de marque Priméal)

365 g de farine T65 (de marque Markal)
10 g de gluten pur (de marque Priméal)
12 g de sel blanc fin
5 g de sucre en poudre

J'ai pétri le tout pendant 15 min avec mes petites mimines, car au bout de 10 min, le test « pâte translucide » n'était pas bon car la pâte se déchirait...donc, j'ai continué ...minute par minute, jusqu'à ce que le test soit concluant...et que la pâte ne se déchire plus...

Il est 9 h 50 du matin. La température ambiante de la pièce est à 20.8°.
Je laisse pousser 4 heures > de 9 h 50 à 13 h 50.
A 13 h 50, le pâton a tellement levé qu'il pousse le film étirable qui recouvre le saladier, et le dessus est donc bombé.

Je sors le pâton et façonne 2 bâtards et 1 miche. Les bâtards sont déposés sur une plaque de pâtisserie Tefal. La miche sera déposée, elle, sur une plaque de cuisson à trous (Demarle) et recouverte de papier cuisson.
Je mets un peu d'huile d'olive sur mes 3 pâtons.
Les bâtards seront recouverts de film étirable (pas facile à faire, peut-être une autre solution ?). Je dépose le saladier en verre, huilé, à l'envers, sur la miche.

Température ambiante de la pièce 19.8° puis petit à petit la température augmente....ce qui a fait lever les pâtons plus vite....mais sans les assécher puisque je les ai huilé.

A 17 H 50, au frigo pour la nuit....J'ai ôté le film étirable sur les bâtards sur les conseils de Jane, car ils s'étaient trop étalés...J'ai triché : j'ai « bordé » la pâte pour les regonfler et afin qu'ils ne soient plus étalés. J'ai donc mis un torchon fin sur les bâtards pour la nuit.

3^{ème} JOUR

A 6 h 50 du matin, je les sors du frigo pour les remettre à température ambiante.
J'ôte le saladier car la pâte de la miche a poussé le saladier....Ca va, elle ne retombe pas....ou juste à peine. Les bâtards sont beaux, pas trop étalés, juste ce qu'il faut....
J'ai mis un torchon fin sur la miche à la place du saladier.

J'ai laissé pousser 1 h, à température ambiante. Je n'ai pas surveillé l'état de « pousse » des pâtons en faisant le test du doigt régulièrement, mais seulement au bout de l'heure.

Le creux de mon doigt restant dans la pâte, j'en ai conclu qu'ils avaient trop reposé....Je me suis donc dépêchée pour faire la suite...

Préchauffage du four pendant 10 min à 240°.

J'ai légèrement fariné les pâtons (j'ai senti que le dessus était déjà très légèrement « croûté » mais très très légèrement, c'est le résultat d'une pousse trop longue) et fait les grignes difficilement et oh bazar ! la miche et un des bâtards se sont étalés....

J'ai enfourné les pains au milieu du four, à chaleur tournante. Les bâtards au-dessus et la miche dessous. (je ne peux pas programmer d'autres modes, je n'ai que celui-là ou le grill).

Verser 1 verre d'eau bouillante sur la lèchefrite au fond de mon four et vite refermé le four.

J'ai attendu 2 min puis recommencé.

Baisse du thermostat à 220°C. Cuisson 15 min, retournement des plaques et recuisson 15 min. Dans le four, j'ai laissé les pains 10 min après fin de cuisson (arrêt du four).

Les bâtards étaient bien cuits mais la miche n'étant pas bien cuite dessous, je l'ai remise pendant 10 min. Elle n'était pas bien cuite en-dessous, je sais pourquoi : c'est parce que je l'avais déposée sur une plaque à trous, recouverte de papier cuisson. Le papier, au contact du « coup de buée » a pris l'humidité et donc, la miche n'a pas bien cuit.

A la sortie du four, à mettre sur une volette pour refroidissement et pour laisser échapper le gaz carbonique.

Mes remarques :

Le film transparent sur les pâtons qui les font s'étaler et les empêchent de monter....même en mettant du lest.

Ma plaque à trous pour cuire : c'est pas top.

La dernière levée qui était trop longue, avant cuisson. A mon avis, il faut surveiller toutes les 5 minutes et ne pas attendre, sinon, le pâton sèche et c'est pas correct.

Je pense aussi que le 3^{ème} jour n'est pas « obligatoire ».

Une nuit de + au frigo n'est pas nécessaire à mon avis...A refaire sans le 3^{ème} jour donc !

Les plus : Les bâtards me plaisent beaucoup...

Conclusion :

La prochaine fois, je ferais 4 bâtards à la place de la miche, car ils gonflent + et cuisent mieux. Etant donné que je n'ai pas encore terminé de manger ma miche de pain de campagne au levain, faite hier...je n'ai pas encore goûté à ces pains américains...Là, ils sont entrain de refroidir...tranquillou...

Je te dirais donc, quand je l'aurais goûté (ainsi que toute ma petite famille) si je l'ai apprécié ou pas et si le goût de levain est + prononcé que dans les pains au levain « normaux »....

En tout cas, je suis super contente d'avoir participé à ce test, qui ma foi, ne s'est pas trop mal passé...Je suis satisfaite.

Dégustation ce matin ! On a commencé par couper la miche ! Ma foi, je ne trouve pas que le goût de levain est très prononcé....ou alors, je me suis habituée trop vite !!! ou peut-être que mon levain n'était pas assez actif, c'est possible aussi....

La mie est aérée mais comme ma miche n'avait pas bien levée, elle aurait dû être plus aérée encoore....c'est de ma faute....La croûte est bien épaisse et croustillante....

En tous les cas, je la trouve très bonne ! Restent à goûter les bâtards...

A refaire bien sûr mais en essayant sur 2 jours, pour voir la différence...et en faisant attention à la dernière pousse....Promis, je ne recommencerais pas la même erreur...c'est trop bête....!!! Je dirais quand même pour finir, que je suis légèrement déçue à cause de cette erreur que j'ai commise... mais vous, vous ne la ferez pas...c'est certain...!!!