# Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
# http://bonheursdottoki.canalblog.com/

## Pain viennois au levain

Recette de Mr Eric Kayser provenant de son livre "100% Pain".

A pétrir avec ou sans KitchenAid.
J'ai refait récemment un levain liquide Kayser, voir recette sur mon blog....
**C'est délicieux et contrairement à ce que l'on pourrait penser, on ne sent pas du tout le levain.**
Alors, lancez-vous et essayez, vous aussi !

**Pour 3 pains viennois**

500 g de farine de tradition
25 g de sucre
75 g de levain liquide
20 g de lait en poudre
75 g de beurre ramolli
1 jaune d'œuf pour dorer (ou *mélange Ottoki)
10 g de levure fraîche du boulanger
ou 5 g de levure sèche
11 g de sel (j'en ai mis que 9 g)
25 cl d'eau à 20℃

Versez la levure fraîche dans un bol, délayez-la dans 10 cl (100 g) d'eau légèrement tiède et laissez à température ambiante pendant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à fermenter.

Dans le bol du KitchenAid, ou dans un saladier, versez la farine + lait en poudre + le sucre et le sel.

Mélangez bien, creusez un puits et ajoutez la levure délayée + le levain liquide + le reste d'eau (15 cl ou 150 g).
Dans le KitchenAid, mélangez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur, pendant 10 min à basse vitesse

ou si vous n'avez pas de robot,
mélangez tous les ingrédients et versez la pâte sur votre plan de travail fariné en pétrissant à la main pendant 10 à 12 min.

jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Incorporez alors le beurre, coupé en petits morceaux, en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Elle ne doit plus coller.

Laissez lever dans le récipient pendant 15 min.

Divisez la pâte en 3 morceaux égaux (+ou- 300 g). Façonnez-les en boules, couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 15 min à température ambiante puis allongez-les en forme de baguettes en les roulant et déposez-les sur la plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier sulfurisé ou *sur le moule à baguettes Demarle, en silicone.*

Donnez aussitôt quelques coups de lame de cutter en biais sur toute la longueur des baguettes, couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 1 h 30. Elles doivent doubler de volume.

Préchauffez le four à 220℃ (th. 7-8). Badigeonnez  les pains viennois de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. **Perso, je fais un mélange : oeuf entier + un peu de lait + un peu de sucre.*

Enfournez la plaque de cuisson et laissez cuire les pains viennois pendant 15 à 20 min. *Je les ai laissé 5 min de +.*

*Mr Kayser dit : "Moelleux à souhait, le pain viennois constitue un excellent pain de petit déjeuner ou, accompagné d'une barre de chocolat, de goûter".*