

Pain BBQ tressé

Temps de préparation : 1h 00 min
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients:

- 250 g de farine T55
- 250 g de farine T65
- 290 g d'eau
- 1 sachet de préparation Gourmandises ®
- 1/2 verre doseur d'huile d'olive
- 1/2 verre doseur d'origan sec

Dans le bol du Cook'in®, mettre l'eau et la levure. Tempérer 30 sec/40°C/vit 2. Ajouter les farines et l'origan, amalgamer 15 sec/vit 3 à 4. Pétrir 1 min 30/mode PETRIN. Renverser dans un cul de poule, huiler et bouler. Filmer et laisser pousser. Une fois que la pâte a doublé de volume, la poser sur la Roul'pat'®. Dégazer le pâton avec le poing. Partager en 6 pâtons égaux. Etaler au rouleau en ayant pris soin de huiler légèrement la Roul'pat et le rouleau. Rouler en boudin. Procéder de la même façon pour les 6. Etirer les pâtons en ficelle. En placer 2 face à vous et 3 à la perpendiculaire. Placer le 6ème sur le dessus entre les 2. Soulever la ficelle centrale perpendiculaire et faire passer sur la centrale horizontale Tresser les 4 groupes par 3. Rassembler les extrémités.



Huiler légèrement la surface. Poser sur la toile Silpain® et faire pousser sous un torchon ou comme moi dans le four éteint avec une coupelle d'eau bouillante. (j'ai 2 fours bien sûr). Préchauffer le four à 250°C.

Laisser doubler de volume. Enfourner 15 min à 250°C puis baisser à 215°C et cuire environ 10 min.

Pas très régulier mais apprécié quand même... Un pain délicieux avec le fromage, la viande grillée

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Gourmandises® Pains, eau, huile d'olive	30 sec	40°C	2	
	Farine, origan	15 sec		3 à 4	
		1 min 30			

Ma touche perso :

A la baguette© by Cachou66 www.alabaguette.com