

BOULE NORMANDE



Ingrédients:

- 500 g de farine pour pain Normand
- 310 g d'eau
- 1 sachet de Gourmandises Pains



Dans le bol du Cook'in, peser l'eau et ajouter le sachet de levure. Régler le minuteur sur 30 sec/40°C/ vitesse 2. A la sonnerie, ajouter la farine. Régler les commandes sur la touche du pétrin pendant 2 min.



Raclar les bords du bol pendant qu'il tourne.

Sortir la pâte du bol, et placer dans le cul de poule ou le bol plastique.

Couvrir et laisser lever.



Préchauffer le four Th8 soit 240°C.

Quand la pâte a doublé de volume, rabattre sur la Roul'pat ou le plan de travail fariné et aplatir avec la paume de la main pour dégazer. Bouler et placer la pâte sur la toile Silpain posée sur la plaque perforée. Fariner à l'aide d'un petit tamis et entailler profondément la pâte avec l'incisette.

Couvrir à nouveau d'un torchon. Laisser gonfler avant d'enfourner.

Placer un récipient d'eau sur la sole du four pour la cuisson à l'étuvée.

Enfourner 20 à 25 min. Laisser refroidir la boule sur une grille à pâtisserie ou sur la plaque alu retournée.



à la sortie du four, le pain chante...enfin la croûte...



Voilà il n'y a plus qu'à déguster avec un bon camembert bien coulant de Normandie of course!!!

La minoterie " **LE MOULIN DU HANOUARD** "



Route de Cany – 76450 Le Hanouard

Matthieu " le meunier " propose une quantité de sorte de farine à des tarifs plus que raisonnables ainsi que des céréales.

A la baguette : <http://alabaguette.canalblog.com/> by Cachou66