

Pain anglais pour canapés et toasts

FlexipanORIGINE® 5 cakes longs



Ingrédients :

Pour la pâte à pain anglais à faire la veille (de préférence)

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 150 g d'eau
- 45 g de lait entier
- 300 g de farine de gruau T45
- 10 g de sucre en poudre
- 20 g de jaune d'œuf
- 15 g de beurre

Pour le façonnage et la cuisson

- de l'huile (pour les mains)
- le blanc d'œuf réservé

Préparation :

Pour la pâte à pain anglais à faire la veille (de préférence)

Dans le bol, tiédir la levure avec l'eau et le lait 30 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter la farine, le sucre en poudre et le jaune d'œuf (réserver le blanc). Mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur). Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage. (sans verre doseur). Ajouter le beurre froid coupé en dés et pétrir 1 minute - fonction Pétrissage. (sans verre doseur). Poser le verre doseur, couvrir d'un torchon le bol et laisser pousser 30 minutes (la pâte double de volume).

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau, lait	30 sec	40°C	2	
	Farine, sucre, jaune d'œuf	20 sec		3	
		1min30			
	Beurre	1 min			

Pour le façonnage et la cuisson

Placer le moule 5 cakes longs sur la plaque alu perforée. Sortir la pâte du bol sur la Roul'pat avec la main huilée. Dégazer le pâton et bouler (la pâte est un peu collante, surtout ne pas ajouter de farine, mais se huiler les mains pour façonner). Partager le pâton en 30 morceaux égaux. Bouler chaque pâton et en placer 6 par empreintes. Couvrir d'un torchon propre et laisser pousser au moins 30 minutes. Pendant ce temps préchauffer le four à 200°C. Badigeonner les pains levés au pinceau avec le blanc d'œuf battu. Enfourner les pains pour 20 minutes de cuisson, ils doivent être dorés. A la sortie du four, placer le torchon sur les pains chauds pour qu'ils gardent leur moelleux. Une fois complètement refroidis, placer les pains dans une boîte jusqu'au lendemain pour la découpe, ce sera beaucoup plus facile pour qu'ils ne s'émiettent pas.

A la baguette <http://www.alabaguette.com/>