



*Gourmandises®*

Des produits de professionnels dans votre cuisine



## PAIN BLANC



Temps de préparation :  **25 min + 1h de repos**

Temps de cuisson :  **40 min**

Nombre de pièces :  **2 pains**

### Ingrédients

- ▶ 500 g de farine T55
- ▶ 1 sachet de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- ▶ 315 g d'eau tiède à 35°C (31,5 cl)

### Préparation

#### Recette extraite du livre "Le Pain"

1. Dans un cul-de-poule, mélangez à la spatule la farine et le sachet de préparation pour pâtes à pains. Ajoutez l'eau tiède puis mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Pétrissez la pâte au batteur ou au robot pendant 4 minutes en vitesse 1 et 7 minutes en vitesse 2. La pâte doit être bien lisse.
3. Laissez-la reposer à température ambiante 20 minutes dans le cul-de-poule couvert avec une toile SILPAT® (ou d'un torchon).
4. Placez la toile SILPAIN® sur une plaque perforée (ou grille du four).
5. Déposez la pâte sur le ROUL'PAT®. Tassez-la avec la paume de la main et faites 2 boules ou 2 ovales pour les boulots. Aplatissez-les légèrement et déposez-les sur la toile SILPAIN®.
6. Couvrez avec un torchon ou une toile SILPAIN® puis laissez reposer 40 minutes à température ambiante.
7. Saupoudrez la surface de farine et avec une lame incisette (ou couteau), entaillez profondément en carré ou en diagonale.
8. Vaporisez un peu d'eau sur les pains pour les humidifier puis mettez-les au four. Faites cuire 10 minutes à 230°C (th. 7/8) puis 30 minutes à 180°C (th. 6) selon la coloration souhaitée.