



## CONSEILS D'UTILISATION

### FARINES A PAINS SPECIAUX

#### Ingrédients :

(pour un pain de 550 gr environ)

350 gr de farine spéciale à pain  
(contient déjà le sel), 160 gr à  
190 gr d'eau, 7 gr de levure sèche  
instantanée, 8 gr de beurre ramolli

#### PAINS CUITS AU FOUR :

Mettre la farine spéciale à pain, l'eau et la levure dans le bol de votre robot et pétrir à vitesse 1 jusqu'à l'obtention d'une boule souple qui se décolle de la paroi (5 minutes environ). Ajoutez le beurre coupé en cubes, pétrir à vitesse 2 pendant 10 minutes. La pâte doit se décoller de la paroi du bol.

Faire lever votre pâton sous un torchon dans une pièce chaude pendant 1h30 minimum. (pâte double de volume)  
Reprendre votre pâte sur un plan de travail fariné. Pétrissez quelques instants à la main. Façonnez en forme de boudin pour des moules rectangulaires, et en forme de boule pour des moules ronds.

Placez la pâte dans le moule et laissez lever sous un torchon dans une pièce chaude pendant 30 à 40 minutes.  
Chauffer le four à 230°. Lorsque le pain est prêt, vaporisez un peu d'eau sur le dessus du pain pour l'humidifier. Selon le type de pain, saupoudrez le dessus de farine ou de graines mélangées. A l'aide d'un cutter faire des incisions sur le dessus (de biais pour un pain rectangulaire, en croix pour un pain rond)

Faire cuire 10 minutes à 230°, baissez le four à 210° et prolongez la cuisson pendant 20 à 35 minutes selon coloration.

---

## Astuces et problèmes

Au four : « le coup de buée » : après avoir placé le pain dans le four, jetez de l'eau dans la lèchefrite et refermez le four aussitôt afin de garder la buée à l'intérieur. Ce « coup de buée » permet d'obtenir une croûte bien dorée.

Problème de pétrissage : la pâte est molle et colle à la paroi, c'est qu'il y a trop d'eau. Ajoutez de la farine par petite quantité tout en poursuivant le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une boule souple. La pâte se déchire et forme une boule desséchée, c'est qu'il manque de l'eau. Ajoutez-en en petite quantité tout en poursuivant le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une boule souple.

---