

farine T65 ou T55 : minoterie Desgrange au Bourget du lac ou SAS Arnaud à Chignin
levure de boulanger : cubes de 42 gr en minoterie ou à intermarché

I – cas Pour 25kg de farine de blé T65 ou T55 (environ 30/35 pains)

Levain : farine T65 ou T55 : 1 kg

levure de boulanger : 1 cube de 42 gr

les mêler

pétrir en mettant de l'eau tiède : env. 50 cl (2 verres et demi)

on obtient une pâte que l'on couvre et qu'on laisse reposer au chaud (12 h)

Pétrissage : (la veille) mettre dans le pétrin :

25 kg de farine de blé T65 ou T55 + 1kg 500 de farine de seigle

répartir le levain et mêler

creuser un puits et verser au fur et à mesure 12/13 litres d'eau ($\frac{1}{2}$ l/kg de farine)

tiède (entre 24 et 30°) et salée (24 cl de sel , soit 10 gr/kg de farine ou 240 gr)

* l'eau ne doit pas toucher le fond ni les bords du pétrin pour éviter à la pâte de coller

pétrir en malaxant puis former la pâte par rabats successifs (environ 1 h)

couvrir le pétrin et laisser monter la pâte dans une pièce chaude toute la nuit

Fournée : (en matinée)

pendant que le four chauffe (280°, voûte blanchie) pendant environ 2 h à La Rochette,,

préparer des pâtons de 1 kg (ne pas vraiment les repétrir mais faire des rabats) en forme de boule ou de pain long ou de pain torsadé ou de couronne

déposer en attente les pâtons sur un planche farinée et les recouvrir d'un linge de protection

nettoyage du four avant enfournement :

racler et enlever toutes les braises

passer la serpillière avec de l'eau tiède si possible dans un mouvement rotatif

enfournement : dans four propre, sans restes de braises

sur chaque pâton déposé sur la pelle farinée, faire des stries ou une croix et l'humidifier au pinceau

enfournement en répartissant bien les pâtons

à la fermeture du four, mettre des bandes de papier bien mouillées autour de la porte du four afin d'éviter toute déperdition de chaleur

défournement : après 1h15 / 1h30 de cuisson

brosser le dessous des pains à leur sortie pour enlever toutes traces (prévoir des maniques)

II)- cas Pour 10 kg de farine (environ 16 pains)

levain : 500gr de farine T65 ou T55

levure de boulanger 30 gr ($\frac{3}{4}$ de cube)

eau tiède : 20 cl (1 verre)

pétrissage : farine 10 kg + 700gr de farine de seigle

levain

eau tiède : 6 litres + 12 cl de sel

III)- cas Pour 5 kg de farine (pétrin dans une benne à vendange) (environ 8 pains)

levain : farine:250 gr

levure de boulanger : 20 gr ($\frac{1}{2}$ cube)

eau tiède : 10 cl ($\frac{1}{2}$ verre)

pétrissage : farine 5 kg + 330 gr de farine de seigle

mélange avec le levain

eau tiède : 3 litres + 6 cl de sel

Le four de La Rochette

chauffe : pendant 1h30 à 2 h

le bois : une fascine + bûches de sapin

* au bout d'1 h , repousser les braises vers le fond du four pour bien répartir la chaleur

* vérifier la montée en température du four 280°/ 300° en final

nettoyage avant enfournement :

* racler et enlever toutes les braises (prévoir récipient métallique); qui peut servir pour des grillades !

* passer la serpillière trempée dans de l'eau (tiède si possible) afin d'éviter les déperditions de chaleur de la sole du four

* à la fermeture du four, mettre des bandes de papier bien mouillées autour de la porte afin d'éviter des déperditions de chaleur

Timing :

* allumage du four : 7h30 - chauffe jusqu'à 9h30 (pause café... pendant ce temps ...)

* nettoyage du four : 9h30 – 10h

* confection des pâtons : 9h – 10h (penser à une fougasse...)

* enfournement à 10h

- possibilité de mettre des fougasses qui peuvent cuire pendant l'enfournement....

- de 10 h15 à 11h15 possibilité de grillades, camembert, patates sur les braises ... pendant que le pain cuit ...)

* défournement à 11h / 11h15

possibilités :

* pendant la chauffe du four et la préparation des pâtons : pause café

* pendant la cuisson du pain: grillades ou camembert ou patates dans papier alu sur les braises

nb : * si le pâton fait 1 kg, le pain cuit pèse moins...