

.Le pain, selon Serge.

ingrédients : 25kg de farine T65 ou T55 - dont 5 kg à réserver (pour -I-II-IV-VI-)
(minoteries Desgrange au Bourget du lac, ou sas Arnaud à Chignin)
5 cubes de levure de boulanger (en minoterie ou à intermarché)

I - fabrication du levain : (*jour J - 1*)

2 cubes de 42 g de levure de boulanger

1 litre d'eau

2 kg de farine

* le mélange ne doit plus coller aux doigts...

* tapisser le fond d'un saladier

* couvrir d'un torchon et laisser la nuit (environ 12 h)

jour J :

II - pétrissage :

* mettre de l'eau tiède dans un seau : environ ½ litre par kg de farine, soit à peu près 12 / 13 litres

* ajouter 12 g de sel par kg de farine, soit 300 g

** mettre le levain salé + 3 cubes de levure de boulanger dans le seau d'eau tiède et le diluer

** mettre la farine dans le pétrin , soit 20 kg

faire un trou ou puits au milieu

* verser le contenu du seau (+ levain) en une fois + 3 cubes de levure de boulanger

- **Pétrir** (environ 1 h), pour faciliter le pétrissage, faire des dizaines de « plots » et les pétrir,

puis les regrouper pour ne faire qu'une masse dans le pétrin

couvrir d'un linge le pétrin et laisser lever la pâte dans le pétrin (au coin du feu)

III - chauffe du four : fascines de petit bois + bois entre-croisés(sapin). Le bois brûle four ouvert.
d'abord devant puis on le repousse puis on l'étale vers les bords de la voûte
chauffe pendant environ 2 h (voûte blanche et température de 280°)

IV - façonnage des pains : (après que la pâte ait levée) , poids des pâtons de 1kg200

prévoir une balance... et mettre des linges propres sur les pâtons déposés sur une planche pour le transport vers le four.

V - nettoyage du four :

* racler avec le racloir les braises que l'on met de côté dans un récipient métallique (pour grillades éventuelles), et passer une serpillière humide tiède pour que le four soit bien propre.

VI - enfournage :

* fariner la planche à enfourner , faire une croix sur chaque pâton

et enfourner pour une cuisson de 3/4 d'h à 1 h

* si on veut, on peut faire des galettes /fougasses qui cuisent pendant qu'on enfourne

au bout de 35 mn on regarde la cuisson des pains et s'ils craquent, on les retourne pour une cuisson plus homogène

VII - défournage : avec la pelle

prévoir de la place pour la dépose des pains chauds que l'on brosse pour enlever toute salissure

Timing du jour J :

de 7 h 30 à 8 h 30 : pétrissage (II) (levain dans l'eau ...)

de 8 h 30 à 10 h 30 : chauffe du four (III) pendant que la pâte lève.....pause café...

de 10 h 30 à 11 h : façonnage des pains et nettoyage du four (IV)

nettoyage du four (V)

à 11 h : enfournage (VI)

à 12 h : fin de la cuisson, défournage (VII)

Rosaces des bois, Jarrier , 29 juin 2022