



Faire son pain....une recette de la Maison du Pain de Commeny

Ingrédients pour faire 30 pâtons :

2 kg de farine

1,2 litre d'eau

15 grammes de levure de boulanger

15 grammes de sel

Ingrédients pour une baguette :

250 g de farine

15 cl d'eau

4 g de levure

4 g de sel



La préparation :

- 1. Mélanger la farine, l'eau, la levure émiettée puis le sel dans un saladier ;*
- 2. Pétrir pendant 15 à 20 minutes ;*
- 3. Laisser reposer 2h30 près d'une source de chaleur couvert d'un torchon humide ;*
- 4. Façonner et laisser reposer encore une heure et demie ;*
- 5. Préchauffer le four à 250° C et y déposer un récipient allant au four plein d'eau (1 litre). Il doit toujours y avoir de l'eau pendant le préchauffage et la cuisson ;*
- 6. Faire un entaille à l'aide d'un couteau de cuisine sur le pâton et le mouiller légèrement avant de le mettre au four ;*
- 7. Laisser cuire 10 à 20 minutes selon le poids du pâton. La cuisson se contrôle au couteau (comme pour un gâteau) ;*
- 8. Laisser refroidir et déguster. Bon appétit !*

Remarque : Faire cuire le jour même ou congeler la pâte puis reprendre les explications au point n°3