

Pain maison Betty Bossi

pour 1 pain (750 g env.) ou
10 petits pains (75 g env. chacun)

restent frais 3–4 jours
variantes: farine de campagne ou mi-blanche

500 g de farine bise

1½ c. à café de sel

¼ cube de levure (10 g env.), émietlée

2 c. à café d'extrait de malt

3–3½ dl d'eau

mélanger dans un bol

ajouter le tout, mélanger à la cuiller en bois ou au batteur à main muni de crochets à pétrir. Travailler en pâte lisse et molle. Laisser lever du double à couvert

Façonnage: aplatir la pâte, rabattre les bords vers le centre, tourner, former une boule lisse. Poser sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, badigeonner d'eau. Laisser lever jusqu'à ce que l'empreinte d'un doigt se résorbe lentement.

Décor: saupoudrer de farine; à l'aide d'un couteau pointu, faire plusieurs entailles en croix d'1 cm env. de profondeur. Autres suggestions pour bien façonner le pain, voir dès.

Cuisson: voir ci-dessous. Poser un petit moule réfractaire rempli d'eau chaude à côté du pain.

PAIN

Pétrissage: à la main 10 min env.,
au batteur à main 5 min env.
ou au robot ménager 4 min env.

Pousse: pâte

à température ambiante 1 h env.
ou au réfrigérateur 12 h env.,
pain façonné 30–60 min.

Cuisson: 10 min dans le bas
du four préchauffé à 230 degrés,
puis 30–40 min à 180 degrés.

Durée totale de cuisson: 40–50 min.

PETITS PAINS

Pétrissage: voir pain.

Pousse: pâte

à température ambiante 1 h env.
ou au réfrigérateur 12 h env.,
petits pains façonnés 20–40 min.

Cuisson: 10 min dans le bas
du four préchauffé à 230 degrés,
puis 10–15 min à 180 degrés.

Durée totale de cuisson: 20–25 min.

Préparation pas à pas



1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.



2. Pétrir 10 min env. la pâte en l'étirant ...



3. ... puis la rouler. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.



4. Une pâte bien pétrie se laisse parfaitement étirer sans se déchirer.



5. Recouvrir le bol d'un sachet plastique, de film alimentaire ou d'un linge humide.



6. Laisser lever du double à température ambiante



7. Poser le pain façonné sur la plaque et le badigeonner d'eau.



8. Le pain une fois levé, le saupoudrer de farine et faire plusieurs entailles en croix.



9. Le pain est cuit quand il résonne si on le tape. Refroidir sur une grille.

Pains façonnés (Pain maison Betty Bossi)



Couronne de petits pains: rouler la pâte en boudin, partager en 6 portions, façonner des boules, aplatir. Badigeonner d'un peu d'huile, rabattre les bords vers le milieu, tourner et laisser lever 10 min env. sur de la farine. Disposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie de façon à ce que les petits pains se touchent à peine. Saupoudrer de farine, laisser lever.



Pain tessinois: rouler la pâte en boudin, partager en 6 portions. Façonner en boules lisses, les rouler en ovales. Poser les portions de pâte sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie et badigeonner d'eau. Laisser lever. A l'aide du couteau à pain, faire une entaille de 2 cm env. de profondeur, légèrement oblique, dans la longueur. Pour avoir une belle entaille, couper rapidement. Badigeonner de crème à café au sortir du four.



Pain torsadé: rouler la pâte en boudin d'env. 1 m, saupoudrer de farine. Poser le boudin en S sur le plan de travail. Saisir les extrémités et torsader. Poser sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie, badigeonner d'eau et laisser lever. Badigeonner de crème à café ou de lait au sortir du four.



Pain milanais: façonner la pâte en ovale, abaisser sur de la farine en long ruban de 7 mm d'épaisseur. Rouler serré à partir d'une extrémité. Poser sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie et badigeonner d'eau. Laisser lever. A l'aide d'un couteau pointu, faire au milieu dans la longueur une entaille de 3 cm env. de profondeur. Badigeonner de lait au sortir du four.