



PAIN BLANC À LA FARINE DE HESBAYE

Pour 1 pain de 500g

INGREDIENTS

- 300g farine de Hesbaye
- 210g eau tiède
- 8g levure
- 6g sel

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 40 min
- Repos | 1h30
- Cuisson | 30 min

PRÉPARATION

01

Versez la farine dans un saladier et faire un « puits » au milieu. Délayez la levure dans l'eau tiède et versez le tout dans le puits. Déposez le sel sur les bords du saladier, sans le mettre en contact avec la levure !

02

Mélangez progressivement le tout en terminant par les bords et pétrissez la pâte durant 10 min.

03

Laissez reposer une première fois pendant 30 min.

04

Mettez la pâte sur la table et chassez-en l'air en appuyant dessus. Donnez à votre pâton la forme voulue et déposez-le dans un moule préalablement beurré et fariné. Décorez le pain avec un peu de farine et vous pouvez également l'inciser.

05

Placez le pain près d'une source de chaleur et laissez-le doubler de volume (environ 1h00 selon la température).

06

Préchauffez le four à 230°C et placez un bol d'eau dans le fond du four pour créer de la vapeur. Une fois que le pain a doublé de volume, enfournez-le durant +/- 25 à 30 min.

07

Pour vérifier la cuisson, tapez sur le fond du pain, il doit sonner « creux ». Une fois cuit, démoulez immédiatement le pain et laissez-le refroidir sur une grille.