

Pain blanc de base

Le boulanger Marc-André Cyr partage avec nous une recette de pain blanc super simple à faire à la maison et à transformer en pain aux canneberges ou en pain au fromage!

Portion | 1 pain

Mode de cuisson | four

Temps de préparation | 5 minutes

Temps d'attente | 2 h 50

Ingrédients

500 g (3 1/4 tasses) farine tout usage, non blanchie, non traitée, biologique et québécoise

10 g (1 c. à thé) sel de table

3 g (3/4 c. à thé) levure sèche instantanée

350 g (1 1/2 tasse) eau (à température de la pièce)

Préparation

(1) Dans un bol, bien mélanger les ingrédients secs.

(2) Ajouter l'eau. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien humecté (la farine doit être complètement incorporée) pendant environ 3 à 4 minutes. Couvrir le bol et laisser reposer pendant 15 minutes.

(3) Faire un rabat; étirer et replier la pâte sur elle-même comme pour former un baluchon. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.

(4) Répéter l'étape précédente. Couvrir et laisser reposer 30 minutes.

(5) Faire un dernier rabat, couvrir et laisser reposer pendant 90 minutes. La pâte devrait avoir doublé en volume. Si ce n'est pas le cas, laisser reposer jusqu'à ce que ça le soit.

(6) Former une boule avec la pâte sans trop la compresser. Placer la fermeture vers le bas. Laisser reposer directement sur le comptoir ou sur une planche recouverte de farine et recouvrir la pâte d'un linge légèrement humide – sur lequel vous aurez saupoudré de farine pour ne pas qu'il colle à la pâte – ou d'une pellicule plastique. Laisser reposer environ 30 minutes.

(7) Façonner de nouveau la pâte en boule. Placer la fermeture vers le haut dans un banneton ou un cul-de-poule préalablement tapissé d'un linge ou d'un papier parchemin – sur lequel vous aurez saupoudré de la farine pour ne pas qu'il colle à la pâte. Il faut protéger la pâte des courants d'air donc si elle est dans un linge, on l'emballe avec ce linge. Si elle est sur du papier, on la couvre avec un linge ou une pellicule plastique. Laisser reposer de 30 à 45 minutes.

(8) Entre-temps, placer une cocotte en fonte émaillée et son couvercle au four. Chauffer à 260°C (500°F) pendant au moins 30 minutes.

(9) Lorsque la pâte a bien reposé, sortir prudemment la cocotte du four. Renverser délicatement la miche dans la cocotte. Donner un coup de lame ou de couteau sur le dessus du pain. Mettre le couvercle. Enfournier durant 15 minutes à 245°C (475°F).

(10) Retirer le couvercle prudemment et cuire encore 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce que la miche prenne une coloration dorée foncée.

(11) Sortir du four. Retirer le pain de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.

Variante aux canneberges et aux noisettes

Lors du 3e rabat (à l'étape 5), ajouter:

- 150 g canneberges séchées
- 150 g noisettes grillées

Variante au fromage

Lors du 3e rabat (à l'étape 5), ajouter:

- 300 g fromage râpé