



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Un croûton de pain pour Samania



Ingrédients:

- 200 g de farine intégrale Type 150
- 200 g de farine blanche Type 55
- 200 g de Semoule extra fine
- 1 sachet de levure pain + sel
- 350 ml d'eau à température ambiante
- 2 cuillères à soupe d'huile d'Argan
- 2 cuillères à soupe de graines de Sésame doré
- 2 cuillères à soupe de graines de Nigelle

Préchauffer le four th 7/8 ou 210/240 °C

Préparation:

Dans le robot avec le fouet pétrin, verser les farines, les graines de sésame doré et de nigelle et la levure. Mélanger. Verser l'eau et ensuite l'huile. Pétrir pendant 5 mn, la pâte se décolle de la paroi. Filmer le bol et laisser lever jusqu'au double du volume.

Façonnage:

Rabattre (faire retomber) la pâte et diviser en portions égales. Façonner vos petits pains sur le plan de travail fariné parsemé de semoule et rouler les petits pains dedans en fin de façonnage. Les placer sur le filet de cuisson spécial pain, saupoudrer de semoule fine. Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau 20 à 25 mn. Je place un récipient d'eau chaude sous ma plaque, cela remplace l'étuve du boulanger.

Au moment d'enfourner, je réalise des entailles dans mes baguettes. Je place un récipient avec l'eau chaude sur la sole du four. Cuire à four chaud 210/240°C ou th 7/8 pendant 20 à 25 mn.



Au bout de 5 mn de cuisson, quand le pain a regonflé, je vaporise mon pain pour obtenir une croûte bien dorée et croustillante

Fin de cuisson, la croûte est bien dorée...et très croustillante, un régal avec un peu de fromage frais ail & fines herbes.