

Petits Pains Sans Pétrissage

C'est une méthode que l'on voit sur la toile gourmande depuis quelques années mais que je n'avais jamais essayée.



Ingrédients:

- 1 kg de farine bio type 65
- 2 sachets de levure Gourmandises® Pains
- 800 g d'eau tiède

Mélanger la farine et la levure dans un cul de poule. Ajouter l'eau et mélanger "sans pétrir". Incorporer la farine complètement, on obtient une masse très granuleuse et collante. Couvrir ou placer dans le four froid avec un récipient sur la sole rempli d'eau bouillante. Laisser pousser et doubler de volume. Retourner le cul de poule sur la Roul'pat® farinée. Saupoudrer la pâte de farine généreusement. Aplatiser avec la paume de la main "sans pétrir". Avec le coupe pâte ou racloir, détailler des pavés et placer sur les empreintes Travées. Saupoudrer de farine. Couvrir et laisser doubler de volume. (pour la 2ème pousse, je mets mes pains dans mon autre four comme ci dessus*) Pendant ce temps, préchauffer le four à 240°C-th8. Cuire environ 20 à 25 min. Sortir du four et poser sur la grille fleur pour un complet refroidissement.*

