

Ma méthode de cuisson du pain

Je me suis longtemps bagarrée avec la cuisson du pain - trop cuit, pas assez cuit, cuit dessus et pas dessous, croûte trop fine, trop épaisse - jusqu'à ce que je trouve enfin, après moult essais, la bonne méthode.

Il vous faudra peut-être adapter un peu en fonction de votre four et du type de pain que vous faites mais l'idée de base reste la même : imiter la cuisson au four à pain.

Je vous conseille de congeler votre pain à peine refroidi - ne me faites pas les gros yeux, vous allez voir pourquoi plus bas - vous pouvez donc en faire suffisamment pour la semaine mais pas plus d'une semaine sinon je ne garantis plus le résultat.

Deux cas se présentent lors de la cuisson :

- pain avec un faible taux d'humidité par exemple 300g d'eau pour 500g de farine
- pain avec un taux d'humidité élevé par exemple 400g d'eau pour 500g de farine

Pain avec un faible taux d'humidité

Disposer le pain sur une grille trouée recouverte d'un papier siliconé*. Je ne vous conseille pas les toiles de cuisson à cause de la température élevée et je trouve la cuisson moins performante avec.

Positionner la grille directement sur la sole du four.

Mettre 50cl environ d'eau non calcaire** dans la lèchefrite.

Positionner la lèchefrite directement sous la voûte du four

Allumer le four à 275° ou à la température maximum si votre four n'atteint pas cette température.

Attendre que le four ait atteint la température voire un peu plus longtemps.

Mettre la plaque sur la grille en évitant de laisser la porte du four trop longtemps ouverte afin de ne pas faire tomber la température et éviter que la vapeur ne s'échappe trop.

Au bout de 10 minutes de cuisson remonter la grille d'un cran (et un cran seulement) et enlever la lèchefrite. A ce moment là le pain est tout gonflé mais encore blanc.

Baisser la température à 250°.

Laisser cuire 10 minutes de plus. 3/4 minutes de moins si il s'agit de petits pains, de 5 à 10 minutes de plus si il s'agit de gros pains.

Sortir le pain et le laisser refroidir sur une grille ou, mieux, debout.

Pain avec un taux d'humidité élevé

Le pain ayant beaucoup d'eau il n'est pas nécessaire d'en mettre dans le four.

Disposer le pain sur une grille trouée recouverte d'un papier siliconé*. Je ne vous conseille pas les toiles de cuisson à cause de la température élevée et je trouve la cuisson moins performante avec.

Positionner la grille directement sur la sole du four.

Allumer le four à 275° ou à la température maximum si votre four n'atteint pas cette température.

Attendre que le four ait atteint la température voire un peu plus longtemps.

Mettre la plaque sur la grille en évitant de laisser la porte du four trop longtemps ouverte afin de ne pas faire tomber la température et éviter que la vapeur s'échappe trop.

Au bout de 10 minutes remonter la grille d'un cran (et un cran seulement). A ce moment là le pain est tout gonflé, très légèrement doré mais pas encore suffisamment.

Baisser la température à 250°.

Laisser cuire 10 minutes de plus. 3/4 minutes de moins si il s'agit de petits pains, de 5 à 10 minutes de plus si il s'agit de gros pains.

Sortir le pain et le laisser refroidir sur une grille ou, mieux, debout.

En refroidissant la croûte du pain va se ramollir alors pour remédier à ça il y a une solution : la congélation suivi d'un petit passage au four.

Mettre le pain congelé dans le four froid. Grille au milieu du four cette fois.

Régler le four à 180° chaleur tournante si vous en disposez sinon ce n'est pas grave.

Quand la chaleur a atteint 180° arrêter le four et laisser le pain dedans, porte fermée, entre 5 et 10 minutes, un petit peu plus si le pain est très gros. Encore une fois vous devrez faire un essai mais vous aurez vite repéré ce qui fonctionne le mieux chez vous.

Sortir le pain et le mettre à refroidir sur une grille ou debout.

Ainsi réchauffé le pain va être croustillant et le rester toute la journée.

* on trouve le papier siliconé dans les magasins spécialisés ou sur le net, ICI par exemple. Je le trouve en paquet de 500 grandes feuilles que je recoupe en deux. Bien sûr ça fait beaucoup mais les enfants en profitent. Le papier siliconé est de bien meilleure qualité que le papier sulfurisé.

** cela évite les dépôts de calcaire