

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pain blanc sur polish de Gatococo

Recette PANASONIC SD 255 + cuisson cocotte au four.
Pain blanc provenant du livre de Gatococo "Atelier Pain"...



La veille au soir, faire la polish (je l'ai préparé ce matin à 10 h 45)

2 bonnes pincées de levure de boulanger instantanée
100 g de farine T65
50 g de farine de seigle T130
150 g d'eau

Mettre les ingrédients dans l'ordre, dans un saladier et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien homogène. Recouvrez-le d'un film étirable et placez-le dans un endroit à température ambiante **environ 12 h (ma polish a fermenté 8 h, donc jusqu'à 18 h 45)** car le volume doit doubler et la polish doit buller.

Le jour même, mettez les ingrédients complémentaires dans l'ordre, dans la cuve de la machine à pain.

1/2 cc de levure de boulanger instantanée
360 g de farine T65
170 g d'eau (j'en ai mis 30 g en + car mon pâton était trop "dur")
1,5 cc de sel
+ LA POOLISH
+ des graines (facultatif)

Programme PIZZA : 45 min (pour la panasonic SD 254 et SD 255)

Laisser doubler de volume directement dans la cuve, sans éteindre la machine.

J'ai laissé lever pendant 2 h 30... jusqu'à ce que le pâton atteigne le haut de la cuve.

Fariner un plan de travail. Laisser tomber le pâton dessus. Former une boule en dégazant très légèrement le pâton...

Le déposer délicatement dans la cocotte chemisée d'un papier cuisson. Faire les grignes.

Cuire à 250° C pendant 50 min cocotte fermée puis 5 min cocotte ouverte pour dorer le dessus du pain.

A la sortie du four, laisser refroidir complètement sur une grille avant de déguster...