

Mini Pains Bûcheron



Préparation : environ 4h30 à 6h30h

Cuisson : 25 mn |

Difficulté : Moyen

Pour 10 personnes

- * 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée
- * 1050 g de farine aux céréales+graines (peu importe la marque)
- * 700 ml d'eau tiède
- * 10g de sel

1^{ère} pétrie :

- Mélanger un sachet de levure de boulangerie déshydraté avec 350g de farine et 350 ml d'eau tiède.
- Laisser buller 2 à 3 heures à 20°C.

2^{ème} pétrie :

1. Ajouter 10g de sel, 700g de farine et 350 ml d'eau tiède.
2. Mélanger rapidement à la spatule et laisser reposer 15 à 30 mn et recommencer à mélanger et laisser reposer 1h30.
 1. Plier la pâte sur un plan fariné. Faire une boule qui gonflera encore 1h à 1h30 dans le plat.
 2. Préchauffer le four au maximum de sa température pendant ¼ d'heure.
 3. Façonner la pâte en plusieurs boules puis les retourner sur la plaque avec le pli SUR la plaque et faire des entailles peu profondes.
 4. Déposer une coupe d'eau et enfourner à 250°C pendant 20mn.
 5. Les pains sont cuits lorsque le son est creux quand on tape dessus avec le manche d'un couteau. Laisser refroidir et déguster avec une noisette de beurre ...