

Four multifonctions HydraCook, Four vapeur combiné

Temps de préparation : 12 min

Temps de pousse : 30 min

Temps de cuisson : 35 min (avec la seconde pousse)

Pain de mie

Pour 1 pain



Panier de courses

15 g de levure fraîche de boulanger
50 g de lait
500 g de farine type 45
12 g de sucre semoule
12 g de sel fin
250 ml d'eau à température ambiante

Matériel

1 robot pâtissier muni d'un crochet
1 moule à cake

Déroulé de la recette

Dans la cuve du robot muni d'un crochet, ajouter la levure émiettée, le lait, la farine, le sucre, le sel et l'eau.

En petite vitesse, pétrir la pâte une dizaine de minute jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois. Dans votre four, faire pousser la pâte une première fois à partir du programme automatique de votre four ou à 30°C pendant 30 min en humidifiant légèrement la pâte.

Une fois poussée, *fleurer* légèrement le plan de travail et rabattre la pâte pour laisser échapper les gaz de pousse. Séparer le *pâton* en trois morceaux. Faire une boule avec chacun des trois morceaux et les disposer dans le moule.

Programmer le four :

Option 1 : cuisson au four vapeur combiné

Programme personnalisé – Créer le programme – Cuisson combinée Chaleur tournante +

- Phase 1 : 30°C / 30 % humidité / 15 min (correspond à la deuxième phase de pousse)
- Phase 2 : 225°C / 30 % humidité / 5 min
- Phase 3 : 225°C / 0 % humidité / 15 min pour un moule à cake
- Phase 4 : 225°C / 30 % humidité / 5 min

Option 2 : cuisson au four multifonctions HydraCook

Programme personnalisé – Créer le programme

- Phase 1 : Chaleur tournante : 30°C / 15 min (correspond à la deuxième phase de pousse)
- Phase 2 : HydraCook : 240°C / 1 diffusion de vapeur / 18 min
- Phase 3 : HydraCook : 240°C / 1 diffusion de vapeur / 5 min

Option 3 : cuisson au four multifonctions

- Phase 1 : Chaleur tournante : 30°C / 15 min (correspond à la deuxième phase de pousse)
- Phase 2 : Chaleur tournante : 240°C / 18 min (ajouter la lèche frite en bas du four avec de l'eau tiède)

Le petit lexique

Fleurer : parsemer le plan de travail de farine pour travailler une pâte.

Pâton : nom professionnel de la boule de pâte obtenue après pétrissage.

Astuce de Chef

Il est possible d'insérer des pépites de chocolat dans la pâte en fin de pétrissage pour faire des petits pains au chocolat.

