

AnaKreenSkyrider's Page



Ciabaguette by YaKa

Ingrédients :

- 650g de farine type 55
- 1,5 sachet de levure de boulanger Vahiné (à diluer dans une coupelle d'eau tiède-chaude)
- 2,5 coupelles d'eau tiède
- 2/3 de cuillère à café de gros sel gris de guérande
- 1 cuillère à café de sucre en poudre blanc
- 1 lichette d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf battu (dorure - facultatif) (à diluer dans du lait au choix)
- 3,5 poignées de Croustimix (mélange de graines de lin, tournesol, pavot, sésame...)

Principe :

- Ø mélanger farine + sucre + sel + huile + 3 poignées de Croustimix
- Ø ajouter levure diluée dans l'eau
- Ø laisser mélanger au batteur avec la tige spéciale pain 10 minutes en surveillant : la pâte doit être encore un tout petit peu collante (vous pouvez aussi pétrir à la main sur un plan fariné ...)
- Ø détacher la pâte des bords avec de la farine et la mettre en boule
- Ø laisser reposer 45 minutes – 1 heure dans un endroit chaud (à côté d'un radiateur)
- Ø la pâte doit avoir au moins doublé de volume au bout du temps imparti
- Ø la reprendre, redécoller des bords et la tasser 'violemment'
- Ø découper en petits pain qui tiennent dans la paume de la main
- Ø mettre sur la tôle qui va au four en espaçant bien
- Ø taillader sur 5 millimètres de profondeur en croix, au moyen d'un cutter ou couteau très aiguisé
- Ø dorer à l'œuf-lait et décorer de croustimix
- Ø allumer le four à 230°C, chaleur tournante
- Ø faire reposer la tôle 30 minutes
- Ø mettre au four 25 minutes (ou 20 minutes puis 5 éteint suivant la cuisson)

Notes :

La forme des pains est à votre bon vouloir ...

Surveiller la cuisson : la croûte doit être bien dure et dorée, une pointe de couteau doit sortir sèche du cœur du pain ...

On peut aussi rajouter du thym à la pâte, ça donne un goût de provence et il n'est pas rare d'entendre des cigales chanter au moment de la découpe !

Pensez à me donner votre avis sur
www.anakreenskyrider.fr.st ...