



Mon 1er pain de campagne

Ingrédients :

- 500 g de farine pour Pain de Campagne **FRANCINE** (j'ai utilisé celle de Carrefour)
- 325 g d'eau tiède
- 1 cuillère à café et demi de sel
- Un peu de farine pour les mains et le plan de travail
- ~~2 sachets de Levure Boulangère spéciale pains FRANCINE~~ (j'ai utilisé la levure de Briochin)

Préparation :

- Je mélange le sel et la farine dans un saladier. Je fais un puits, je verse la levure puis l'eau tiède lentement.

- Je pétris vigoureusement pendant 6 min avec une cuillère en bois puis avec les mains farinées. J'ai pétri 8 mn avec mon robot de la vitesse 1 à la vitesse 4 .

Je dois obtenir une pâte homogène et élastique. La pâte est un peu collante.

Je couvre le saladier d'un torchon et laisse reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud.

- Je farine généreusement le plan de travail et j'~~aplatis la pâte pour faire un carré de 20 cm de côté. Je rabats les 4 pointes du carré au centre, puis les 4 nouvelles. Je retourne le pâton et l'arrondi pour former une belle boule~~ que je dépose au centre d'une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Je l'ai aplati pour qu'il ressemble aux pains arabes ;o)

Je laisse lever pendant 40 min dans un endroit chaud.

- 15 min avant la fin du temps de levée, j'allume le four à 240°C (Th.8) en chaleur classique ou 200°C (Th.7) en chaleur tournante.

- La pâte ayant levé, je fais sur le dessus plusieurs entailles croisées avec un couteau à fines dents et saupoudre d'un peu de farine (je n'ai pas osé le faire car j'avais peur que la pâte redescende). Je pose un ramequin d'eau sur la plaque et l'enfourne à mi-hauteur du four pendant 30 à 40 min pour que la croûte soit bien dorée. Et voici le résultat !

Bon appétit !