

Pain à la Semoule de Blé

Ingrédients :

- * 370 g de farine T65
- * 130 g de semoule de blé fine
- * 50 g de levain Kayser liquide
- * 8 g de levure fraîche de boulanger
- * 10 g de sel
- * 100 g + 200 g d'eau à 20° C



Préparation :

Délayez la **levure fraîche** dans un bol avec 100 g d'eau tiède et laissez fermenter à température ambiante pendant environ vingt minutes. Sortez votre levain Kayser du frigo si vous l'avez déjà préparé d'avance.

Dans le bol du Cook'in®, mélangez rapidement la farine, la semoule de blé et le sel (10 secondes, vitesse 5). Ajoutez la levure délayée avec le levain liquide et le reste de l'eau. Mélangez rapidement à vitesse 5, puis pétrissez le tout pendant 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Sortez le pâton, mettez-le dans le bol plastique, couvrez d'une Silpat® ou Silpain® et laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Saupoudrez le Roul'Pat® de semoule de blé et divisez dessus la pâte en 2 parts du même poids. Mettez les en forme et posez les dans le Silform® Pains Platine (SF 2170). Faites des gringes à l'aide de l'Incisette, couvrez d'un linge humide et laissez lever environ 1h30.

Préchauffez votre four à 230°C (th.8) et posez un ramequin d'eau chaud dans le fond. Enfournez les pains pendant environ 20 minutes.

Source : Recette original chez <http://www.papillesetpupilles.fr/>