

Les idées vagues de Snapulk...

Couronne bordelaise au levain



500 g de farine T65

310 g d'eau

10 g de sel

150 g de levain et 5 g de levure boulangère (ou 15g de levure boulangère)

2 c. à s. d'huile de tournesol

Mélangez tous les ingrédients dans le bol d'un robot (ou dans la machine à pain) et pétrissez 10 minutes.

Laissez la pâte lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Cela peut rendre de 45 mn à une heure selon la température.

Rabattez la pâte sur elle-même avec une spatule plusieurs fois pour chasser l'air formé par la fermentation. En la "pliant" ainsi sur elle-même, la pâte au levain forme des bulles d'air qui donneront ensuite une mie bien alvéolée.

Partagez le pâton en 9 boules de poids égal.



Prenez une des boules et étalez-la au rouleau à pâtisserie.

Si vous disposez d'un banneton à couronne, utilisez-le. Ce n'est pas mon cas, donc j'ai pris un moule à fond amovible au milieu duquel j'ai posé un ramequin retourné.



Posez dessus un torchon, farinez-le.



Étalez la boule étalée au rouleau sur le ramequin et en débordant sur la moitié du pourtour.



Les idées vagues de Snapulk...

Boulez les 8 autres pâtons et disposez-les, clés vers le haut, tout autour.



Découpez en étoile la partie de la pâte centrale (reposant ici sur le ramequin)



et rabattez chacune des pointes sur les boules de pâte.



Recouvrez d'un torchon et laissez de nouveau lever une heure si vous avez utilisé de la levure, deux à trois heures avec du levain. Il parfamera ainsi davantage la pâte et le temps de levée permettra d'obtenir un pain plus aéré.

Préchauffez le four à 240°. Quand il est chaud, versez un demi-litre d'eau bouillante dans un récipient placé dans le bas du four. Attention à ne pas vous brûler!

Retournez le pain sur la plaque de cuisson (opération assez délicate). Enfournez pour 35 mn en baissant la température du four à 210° à mi-cuisson.