

## Couronne semi-complète en épis

Mettre dans la cuve de la machine à pain (ou encore pétrir au robot ou à la main):

340 ml d'eau

1,5 cc de sel

1 cs de miel (facultatif)

500 g de farine T110

2 cc de levure de boulanger déshydratée (1 seule dans le livre, mais ça me semblait peu)



Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton et le dégazer sur le plan de travail fariné. Façonner en boule. Avec les mains bien farinées, percer le centre de la boule avec l'index et élargir ce trou de 2-3 cm. Couvrir d'un torchon humide et laisser la pâte se détendre 15 min.

Finir de former la couronne en élargissant progressivement le trou avec les deux mains. Poser sur une plaque de cuisson antiadhésive et laisser lever 40 min à température ambiante (presque 1h chez moi, tout dépend de la température de la pièce), sous un torchon humide.

Préchauffer le four à 230° avec un bol d'eau.

Avant d'enfourner, fariner la couronne et l'inciser régulièrement avec de grands ciseaux, ouverts largement, jusqu'à pratiquement toucher la plaque. Déplacer chaque pointe obtenue vers l'extérieur de façon à former les épis. Enfourner et laisser cuire 20 min.

Laisser refroidir ensuite sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>