



PAIN « BOULE MIE CRÈME »



Ingrédients :

- 600 g de farine type 65 " Fleur de Cannelle"
- 350 ml d'eau tiède 37°C ou t° bébé
- 1 sachet de levure Demarle(avec sel)
- 5 g de levure boulangère sèche (sans sel)

Dans le bol du robot, mélanger la farine, la levure, fouet pétrin. Ajouter l'eau à 37°C. Pétrir environ 3/4 min. Laisser lever 20 min à couvert (film transparent sur bol- doublement de volume). Rabattre la pâte sur le plan de travail fariné. Partager en 2 pâtons. Bouler et placer dans les moules ronds Silform. Inciser vos pains à l'aide d'une lame en croisillon ou selon votre inspiration.



Couvrir avec un torchon et une silpat posée par dessus en ayant placé la plaque alu sur un bol rempli d'eau chaude. Laisser lever à nouveau 20 min, doublement de volume. Enfourner 25 à 30 min en vaporisant d'eau le pain au bout de 6/7 min de cuisson et régulièrement jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Sortir du four, il est cuit si en le retournant et en faisant "toc toc", il sonne le creux. Poser sur une grille à pâtisserie pour le refroidissement.