

Pain blanc (baguette, la technique)

Recette pour 12

Description

Recette de pain blanc sur poolish, voilà la vrai appellation.

L'astuce du chef

La poolish vous apportera une acidité ainsi qu'un couleur à la mie très intéressante.

Cela vous aidera aussi à la réalisation d'un pain bien alvéolé, grâce aussi au temps de repos.

Ingrédients

Poolish

- 350 Ml Eau
- 5 Gr Levure sèche
- 300 Gr Farine

Pain blanc

- 500 Ml Eau
- 12 Gr Levure sèche
- 280 Gr Poolish
- 800 Gr Farine
- 20 Gr Sel

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **450 F°**
- Temps de repos **90 mins**

Poolish

Réalisez cette recette 24h avant la réalisation de la pâte blanche à baguette. (maximum 48 heures avant)

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre, une fois bien homogène, la réserver dans un bol assez grand. Recouvrez le bol d'un papier film alimentaire, laissez le tout au frigo jusqu'au lendemain.

Une fermentation va opérer, il ne vous restera plus qu'à peser le nécessaire pour votre recette dans le futur.

La pâte à pain baguette

Rassemblez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette, mélangez en première vitesse.

Une fois qu'une boule commence à se former, laissez tourner 2 minutes environ.

Ensuite, passez à la vitesse supérieure pour que la pâte soit comme frappée. Vous chercher à rendre la pâte homogène et lisse, une fois cela obtenu vous arrêtez.

Débarrassez la pâte dans un bol huilé, recouvert d'un film alimentaire, laissez reposer (pointage), environ 45mn à 1 heure.

Rabattre les côtés vers le centre, retourner la pâte, laissez pointer à nouveau, environ 30 mn à 45 mn.

Après à vous de réaliser le détaillage, individuel ou autre.

Bon appétit!