

Du 9 au 16 mai,
c'est

la Fête du Pain!

Boulangier, c'est un métier !



Le métier de boulanger est réglementé par la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 du Code de la Consommation. Vous êtes boulanger car vous exercez votre métier dans le respect des conditions juridiques de cette loi mais vos clients le savent-ils ?

Pour la Fête du Pain, étonnez et régalez vos clients en confectionnant des pains "Boulangier" qui reproduisent le signe graphique.

Pain "boulangier" rustique sur levain liquide



Recette proposée par Arnaud Jacques - boulanger d'essais, responsable du fournil du LEMPA.



Ingrédients

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Farine de tradition française | 780 g |
| Farine de meule type 80 | 220 g |
| Eau | environ 620 g |
| Sel | 25 g |
| Levure | 5 g |
| Levain liquide | 800 g |

Méthode

| | |
|--|--|
| Matériel utilisé | Pétrin à axe oblique. |
| Température de base | 58°C. |
| Incorporation | Mettre tous les ingrédients dans la cuve. |
| Frasage | 5 minutes en première vitesse. |
| Consistance de la pâte | Bâtarde. |
| Pétrissage | Amélioré (1000 brassages), soit environ 10 minutes en seconde vitesse. |
| Température de la pâte | 24°C. |
| Pointage | Environ 14 h à 4°C. |
| Pesage | 6 pâtons de 300 g. |
| Boulage | Léger. |
| Mise en forme | Allongée. |
| Détente | Environ 30 minutes. |
| Façonnage | En baguettes courtes. |
| Mise en forme de "l'identité visuelle" | Diviser chaque baguette en 2 parties : l'une un peu plus grosse que l'autre. Fariner légèrement la couche et disposer les 2 pâtons accolés l'un à l'autre selon la forme de "l'identité visuelle" (la grosse portion en partie basse). |
| Apprêt | Environ 1h à 25°C. |
| Lamage | 2 coups de lame tels que représentés sur l'identité visuelle. |
| Cuisson | Environ 25 minutes à 250°C (four tombant). |
| Ressuage | Sur grille. |

* Les temps sont ici donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de varier selon 3 paramètres : le matériel, la quantité de pâte pétrie et les caractéristiques de la farine.

www.fetedupain.com

le pain
www.le-pain.fr

avec le concours du



B "bou
lan
ger"
C'est un métier.
www.boulangerie.org