
Pain pour la restauration

Ibán Yarza, 2016



 **sammic**

Pain pour la restauration

Réflexions et recettes pour le pain dans les restaurants et les petites entreprises d'accueil

Le pain dans les cuisines

Pain hydraté

Brioche aux amandes pralinées

Drozdowka z makiem, « gâteau au levain » polonais

Pain à l'orge préparé avec Poolish

Pain de campagne grand format

Le pain dans les cuisines

Le pain et la cuisine, un binôme qui est parfois très difficile à conjuguer, alors qu'en réalité il y a peu de choses qui parlent mieux de la qualité et de l'engagement d'un restaurant qu'une corbeille de bon pain, qu'il soit fait maison ou acheté.

En tant qu'artisan boulanger, lorsque je fais du pain, le sens du défi et de l'aventure prime sur tout le reste, comme dans la période de l'Âge d'or, ou dans les voyages les plus mythiques. En attendant, je partage avec le cuisinier qui veut faire de ses premiers pains la sensation d'être en train de fouler une terrain inconnu, nouveau, une *terre inconnue*. Comme un explorateur, je dois recourir à toutes les valeurs et ressources, m'imaginer Amundsen en train de fouler pour la première fois le pôle Sud ou Hillary en train de mettre un pied devant l'autre en montant à la cime de l'Everest, un lieu où aucun humain n'était encore jamais allé. L'anecdote de l'annonce (peut-être apocryphe) de recrutement du bateau Endurance dirigé par Shakleton à l'âge d'or de l'exploration en Antarctique, qui figura dans un quotidien en 1901, est bien connue.

« Recherche hommes pour voyage périlleux. Bas salaire. Froid glacial. Longs mois de totale obscurité. Danger permanent. Retour non garanti. Honneur et reconnaissance en cas de succès. »

De par ce que j'ai pu voir dans les petits restaurants (pas si petits que ça) que j'ai aidés au cours de ces dernières années, je dirais que paradoxalement la boulangerie maison (d'où je viens) est sensiblement assimilée à la cuisine d'un restaurant.

Comme à la maison, j'ai vu dans de nombreuses cuisines le cuisinier-boulangier devant se battre pour travailler avec des ressources limitées et les adapter. Par exemple, il doit se fabriquer sa propre chambre de fermentation ou se débrouiller pour que son four soit un bon four à pain (dans plus d'un restaurant, il a dû utiliser des astuces maison pour obtenir une bonne vapeur permettant au pain de bien se développer et de bonnes croûtes dans un four conçu pour faire des turbots et non des baguettes).

D'autre part, pour le cuisinier (comme pour l'artisan boulanger), le pain n'est pas sa principale occupation. Normalement, on n'a pas besoin d'une grande quantité de pain, mais d'une quantité raisonnable pour le service quotidien (et parfois d'un pain spécial pouvant être élaboré en plus grande quantité et congelé par la suite pour être utilisé tout au long de la semaine). Le fait de pouvoir organiser son travail est un gros avantage, de même que le fait que (curieusement) dans le secteur du pain, les cuisiniers sont habituellement très ouverts aux suggestions, à l'expérience et à l'apprentissage. En réalité, ils n'ont pas l'habitude d'être boulangiers, mais ils veulent simplement faire un pain qui soit singulier, unique, personnel, tout comme leur cuisine.

Changement de la fonction du pain : un besoin avant d'être un Plaisir

En ce sens, nous devons penser que, en règle générale, le client ne vient pas dans un restaurant pour manger du pain (se remplir la panse de pain). Heureusement, nous vivons dans une société dans laquelle (sauf exceptions) nous mangeons du pain par plaisir. Dans le domaine de la restauration, le « pain du plaisir » est souvent l'unique manière de comprendre le pain, son aspect le plus gastronomique. Et c'est justement là que le cuisinier fait l'éloge du pain, où il recherche sa capacité de séduction et sa singularité. Il nous suffit de consulter les chiffres relatifs à la consommation du pain pour voir qu'au siècle dernier, notre consommation de pain par personne et par jour est passée de 1 kg à 100 g. Pour ainsi dire, nous n'avons pas « besoin » de pain ; nous ne mangeons pas du pain parce que nous avons faim, mais nous le consommons par pur plaisir gastronomique. Et il ne s'agit pas seulement de cela, c'est notre rythme de consommation qui a également changé nos goûts. Au XXI^e siècle, nous aimons la variété : un jour, on veut manger du pain chapata (pain plat croustillant et avec peu de mie), un autre du multi-céréales et le jour suivant du pain de seigle allemand (de même qu'avant notre gamme d'ingrédients était, forcément, plus limitée, ou le vin auquel on avait accès était plus limité et il n'y en avait qu'une seule sorte).

Un besoin avant d'être un plaisir. Le regard que nous portons sur un morceau de pain (sur la nourriture en général) a beaucoup changé. Quand on parcourt les vieux livres de recettes, ceux qui ont été créés en période de pénurie où il fallait se creuser la tête, nous trouvons tout le temps des préparations qui subliment cet ingrédient modeste ou qui ont recours à une ressource locale ou insoupçonnée (comme les nombreuses recettes de chat en temps de crise). Sans sortir de nos frontières, nous avons l'honneur douteux de raconter que l'oiseau le plus menaçant d'Europe, le Puffin des Baléares, occupait les pages des livres de cuisine des îles Pityuses il y a encore peu de temps de cela. Là-bas, on appelle l'oiseau en question *virot*. Dans le livre *Bon profit!, el libro de la cocina ibicenca (Bon appétit !, le livre de la cuisine d'Ibiza)* de Juan Castelló Guasch, on peut lire un passage révélateur qui nous donne une idée de ce qu'était la nourriture de survie.

VIROTADA - Ragoût de puffin

En réalité, le nom « virotada » désigne le fait de chasser et d'assaisonner les « virots », des espèces de mouettes plus petites que celles que l'on voit actuellement, qui se reproduisent sur les falaises de la Mola (Formentera). La chasse est une activité risquée réservée aux personnes jeunes et expérimentées puisqu'elle a lieu de nuit. Il faut descendre des rochers à l'aide de cordes, avec une gibecière accrochée à l'épaule dans laquelle l'on met les oiseaux, et garder une main pour les sortir du nid et leur briser la nuque en les mordant. Inutile de dire que les coups de bec sont nombreux puisque c'est un animal fort et agressif.

Cela nous amène à réfléchir sur la différence entre l'alimentation simple, la nutrition et la gastronomie (l'art de cuisiner tout ce qui tourne autour de la table, en ce sens, cela m'a toujours fait rire lorsque les français tiennent pour acquis que *manger* va bien au-delà de la mastication). Aujourd'hui, nous allons au restaurant par plaisir, pour être séduits. Autrefois, il n'y avait pas besoin de séduire : les gens avaient faim.

Opportunités pour le pain dans la restauration

Nous sommes dans un âge d'or, c'est une période merveilleuse pour le pain dans la restauration. À tel point que c'est le pain qui fait le charme, la renommée et qui permet à certains restaurants de se démarquer, allant de propositions informelles comme Crumb à Madrid ou The Loaf à Saint-Sébastien, à des lieux étoilés comme le quartier St John à Londres qui est un petit temple du pain, entre autres.

Aujourd'hui, lorsque l'on regarde les cartes des restaurants dans des endroits très éloignés les uns des autres, parfois on a une étrange sensation de répétition qui nous dérange, c'est là que le pain intervient. Il permet aux restaurants de se démarquer, leur donne une certaine singularité (au même titre que miser sur la qualité dans tout autre aspect de l'expérience gastronomique proposée).

Au cours des dernières décennies, le pain a subi un processus de désacralisation (on consomme beaucoup moins de pain, on le respecte beaucoup moins, on le banalise, on le censure), le pain n'est plus « notre pain quotidien ». Cependant, le pain a encore un pouvoir de fascination unique, plus important que n'importe quel autre aliment, il suffit de penser à l'importance qu'a le pain sur le subconscient collectif dans notre culture ou de faire appel à la sensation subjective et très personnelle de l'arôme et de la croûte du pain dans les premiers souvenirs de notre enfance.

Je crois fermement que le pain a un grand pouvoir de séduction, d'attraction, en raison de son grand chemin parcouru dans notre culture, mais aussi grâce à un travail nouveau, aux nouvelles possibilités que nous offrent les nouvelles technologies et à la diversification des goûts. Le nouveau et le vieux pain ont plus que jamais leur place dans les cuisines des cuisiniers armés de courage et qui n'ont pas peur des défis. C'est le moment de continuer à faire du pain, sans réinventer la roue, en répétant des gestes millénaires, en ayant conscience que les goûts ont changé et peut-être aussi le rôle et la place qu'occupe le pain (ce qui n'est pas une mauvaise chose en soi). Nous avons les moyens, les ingrédients et la connaissance, appliquons-les.

Iban Yarza, Juillet 2016!

Pain hydraté

Ce pain à l'alvéolage aéré et à la mie brillante est spécialement pensé pour la restauration. Il s'agit d'un pain moelleux, simple, de bonne conservation et qui, s'il est grillé, deviendra une gourmandise qui accueillera les convives à table.



Compter dans sa palette de préparations un pain à l'hydratation élevée avec une mie ouverte et une croûte très croustillante est sans aucun doute souhaitable, pourtant souvent la crainte vis-à-vis des pâtes à hydratation élevée fait reculer ceux qui n'ont pas une grande expérience dans les pâtes. En suivant quelques règles, cela devient un jeu d'enfant. Pour le reste, cette recette ne présente pas de grandes difficultés : il n'y a pas de levain ou autre chose qui fasse peur au boulanger néophyte. C'est une pâte directe dont le résultat est légèrement doux et très moelleux.

Les petites pétrisseuses que possèdent habituellement les restaurants sont de fait plus souvent des batteurs planétaires, et leur force ne réside pas dans le développement du gluten pour les pâtes très hydratées. Normalement, ils ont du mal à rivaliser avec l'efficacité d'un pétrin à spirale ou avec la plus grande capacité d'oxygénation de la pâte d'un pétrin à bras, qui obtient de grands résultats sur des pâtes très hydratées. Toutefois, les petits batteurs (le pain de l'image est préparé avec un batteur-mélangeur BE-10) disposent d'une arme secrète : en fonction du type de pâte, nous pouvons changer l'accessoire qui entre en contact avec la pâte. Et nous voici au cœur de la question : avec le crochet en spirale, lorsque l'hydratation augmente beaucoup, le batteur a souvent des difficultés pour que la pâte prenne du corps. La solution est alors très simple, il suffit de placer la palette de pétrissage

et augmenter quelque peu la vitesse de pétrissage : cela oxygénera un peu plus la pâte et renforcera le gluten. En utilisant une farine de force de bonne qualité et avec un peu de pratique, le résultat est garanti. Enfin, manipuler la pâte avec une semoule de blé dur avant la cuisson lui apportera une douceur fantastique, une note de maïs grillé et un aspect absolument appétissant.

Pâte

- Farine de grande force (W300 – 400) 1000 g
- Eau 900 – 1000 g (750 g à température ambiante et encore 200-250 g du réfrigérateur)
- Levure 5 g (1,7 g pour la levure sèche)

Pour manipuler la pâte

- Huile
- Semoule fine de blé dur (ou celle qui sert à paner le poisson).

Mettre dans la cuve la farine et 750 g d'eau (nous réservons le reste pour quand la pâte a pris corps). Pétrir pendant deux minutes sur la première vitesse, juste pour bien mélanger les ingrédients.

Pétrir 10 minutes à la vitesse 3.

Pétrir 10 minutes à la vitesse 2. Au cours de ces 10 minutes, ajouter peu à peu l'eau restante jusqu'à compléter les 900 - 1 000 g d'eau. En fonction de l'absorption et de la force de la farine, vous pourrez ajouter plus d'eau (le pain de la photo a une hydratation de 100 %, 1 kg de farine pour 1 kg d'eau). Si après les deux premières étapes la pâte est trop chaude, vous pouvez ajouter maintenant de l'eau du réfrigérateur pour corriger.

Pétrir 10 minutes à la vitesse 5. Ajouter le sel et la levure à la fin de cette étape.

Pétrir 20 minutes à la vitesse 5. Normalement, avant la fin de cette étape, la pâte se détache de la cuve et fait un bruit caractéristique en frappant la cuve à chaque tour. La pâte est presque prête.

Pétrir encore 5 - 10 minutes à la vitesse 5 si nécessaire, jusqu'à observer que la pâte a une bonne souplesse, qu'elle a du muscle.

La passer dans un bac rectangulaire légèrement huilé. Pour ces quantités, un Gastronorm 1/2 de 6,5 litres est idéal. En mettant la pâte dans le bac, elle dépassera à peine le litre de volume, mais elle n'ira pas au four tant qu'elle n'aura pas atteint les 4 litres.

Laisser fermenter à environ 24° C pendant environ 5 – 5 1/2 heures. Après la première heure de fermentation, plier la pâte pour qu'elle prenne du corps (cette opération peut être répétée plus tard si la pâte manque de fermeté).

Saupoudrer la surface de travail avec beaucoup de semoule fine. Renverser la pâte en retournant le bac, saupoudrer avec plus de semoule par-dessus et découper de longues baguettes avec la raclette métallique. Très délicatement (et en évitant de dégazer les pièces), les passer sur une feuille de papier cuisson.

Cuire dans un four à 250° C à la vapeur pendant 10 minutes. L'idéal est que le four comporte un plateau métallique déjà chaud pour apporter un bon choc thermique à la pâte et l'aider ainsi à mieux gonfler. Après ce temps, enlever la vapeur, ouvrir le tirage et baisser à 200° C et faire cuire pendant encore 30 minutes, jusqu'à obtenir une bonne croûte.

Laisser refroidir avant de couper. Vous pouvez maintenant les congeler dans des sachets hermétiques, ce qui évite que le congélateur les dessèche. Pour les régénérer, les mettre dans le grille-pain ou la salamandre.

Brioche aux amandes pralinées

Je suis un boulanger amateur, mes domaines sont le plan de travail de la cuisine et le vieux four de la maison. Cependant, j'ai eu l'occasion au fil du temps de faire du pain dans différents ateliers et j'ai collaboré dernièrement avec des restaurants et de petites boulangeries intéressées par le bon pain. La plupart des *petites pétrisseuses* familiales proposent une faible contenance (cuves d'à peine 5 litres), une faible puissance et ont des difficultés à pétrir une bonne brioche de plus de 500 g de farine. À l'inverse, les machines de plus grande puissance sont, ou très lourdes ou très grandes ou très chères. J'ai découvert le *batteur-mélangeur BE-10* de Sammic au restaurant de Martin Berasategui (où Pablo David et Juan font un pain extraordinaire) et j'ai beaucoup apprécié sa taille réduite. Elle permet, pour une pétrisseuse à poser, la production de quantités considérables de pâte, pour un encombrement à peine plus grand qu'une machine familiale. À vrai dire, son utilisation m'a ravi (elle est silencieuse et fiable), tout comme le fait qu'elle comporte un minuteur avec alarme (ce que n'ont habituellement pas les pétrisseuses domestiques). Lorsqu'on a mille choses à faire en cuisine, si la machine ne nous prévient pas, il est facile d'oublier la pâte. C'est sans aucun doute une bonne machine.



La brioche est (avec les pains à forte hydratation) une des pâtes requérant le plus grand pétrissage, alors quand il s'agit de pétrir 2 ou 3 kg de pâte à brioche pendant plus d'une demie-heure, avoir une bonne machine est idéal, et la BE-10 me semble une alliée parfaite. Voyons pourquoi.

Une des préparations classiques de la viennoiserie française est le Saint Genix, une brioche savoyarde dont la saveur est tout aussi spectaculaire que son apparence : elle est fourrée de praliné typique de la région, d'une intense couleur rose. Ce garnissage se marie à la moelleuse mie jaune pour donner un résultat surprenant et délicieux. J'ai découvert cette brioche grâce à un grand boulanger français, Philippe Hermenier (MOF 2011).

Sans aller aussi loin, il n'est pas rare de trouver de délicieux compléments à cette brioche, comme les amandes pralinées ou un léger nougat aux amandes. Ces candidats rendront cette brioche excellente. Il convient de choisir des amandes pralinées de couleur la plus foncée possible et avec une couche de caramel la plus épaisse possible, dans la mesure où c'est ce qui assurera la tonalité marbrée dans la mie (au moment où le caramel se décompose), mais aussi le parfum et l'onctuosité pour la dégustation.

La quantité de sucre dans la pâte est relativement faible, car les amandes pralinées apportent leur douceur à la pâte. Comme toujours, il est important d'utiliser les meilleurs ingrédients, c'est pourquoi investir notamment dans de bonnes amandes et un bon beurre ne sera pas inutile, pour que notre brioche brille.

Ingrédients

- Farine de force moyenne (240 W) 1250 g
- Oeufs 350 g
- Eau 200 g
- Sucre 100 g
- Miel 30 g
- Lait 210 g
- Levure 45 g
- Sel 20 g
- Beurre 300 g
- Amandes pralinées 500 g

Tous les ingrédients (en été la farine également) doivent être à température de réfrigérateur. Nous incorporons l'ensemble dans la cuve de la pétrisseuse, excepté le beurre et les amandes. Nous mélangeons pendant 4 minutes à vitesse 1, jusqu'à amalgamer la pâte, puis 10 minutes à vitesse 2 pour un bon développement du gluten et pour que la pâte soit pratiquement lisse.

Nous préparons le beurre en le frappant avec un rouleau jusqu'à ce qu'il puisse être plié sans casser (mais reste froid). Nous coupons le beurre en dés et le jetons dans la cuve. Nous pétrissons à vitesse 2-3 pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement amalgamé et que la pâte lisse passe le test de la membrane (voir photo).

Nous passons la pâte dans un contenant (de préférence de forme plate) pour sa fermentation. Nous laissons fermenter à 26° pendant 1 heure, nous grignons la pâte pour la dégazer doucement et nous la mettons au réfrigérateur, à 4°, toute la nuit.

Le lendemain, nous divisons et formons (environ 500 g pour un moule rectangulaire de 20 - 22 cm), nous passons l'œuf au pinceau et laissons fermenter à 26° pendant 3 heures, jusqu'à voir tripler leur volume. Faire cuire à 180° pendant 25 - 30 minutes pour ce volume. Laisser refroidir sur une grille.

Drozdowka z makiem, Polish “yeast cake”

Cette recette traditionnelle polonaise a un truc. Elle ressemble à celle d'une génoise ou d'un gâteau (comme l'indique son nom). Cependant, il s'agit d'une pâte levée, qui appartient pour autant au domaine de la pâtisserie. C'est pour cela que ce gâteau est très juteux et qu'il se conserve très bien. De plus, la pâte est un peu plus légère (elle compte peu d'ingrédients et est économique) que sa cousine la génoise, qui contient sans aucun doute plus de beurre, d'œufs et de sucre.



Même si dans notre culture, ce type de pâtes est peu répandu, la famille des pâtes levées sucrées est extrêmement variée. Les brioches que nous préparons aujourd'hui avec de la levure chimique étaient autrefois à la pâte fermentée, tout comme la bica, une génoise galicienne. En Europe centrale, ces gâteaux hybrides sont très populaires. En Pologne, bizarrement, on les surnomme « gâteaux au levain ». Simples et directs à préparer, ces gâteaux promettent un résultat inoubliable pour tout type de goûter et sont toujours accompagnés d'un bon thé ou d'un bon café

Dans ce cas, je propose une touche traditionnelle polonaise, avec des graines de pavot et des fruits secs. Cela demande beaucoup de travail, mais au final le gâteau a une saveur tellement incroyable que ça en vaut la peine. Cependant, on peut aussi opter pour des pruneaux hachés grossièrement ou n'importe quel autre fruit de saison, recouverts d'une pâte à crumble composée de farine, de beurre et de sucre.

Ingrédients pour deux plaques d'environ 40 x 25 cm.

Pâte	Garniture au pavot	Crumble
<ul style="list-style-type: none">• Farine de force 600 g• Lait 180 - 200 g• Sucre 180 g• Beurre 180 g• 1 œuf entier + 2 jaunes• Vanille 1 gousse• Levure fraîche 42 g• Sel 10 g	<ul style="list-style-type: none">• Graines de pavot 500 g• Sucre 300 g• Blancs d'œufs 2• Beurre 70 g• Amandes effilées 30 g• Orange confite hachée 60 g• Pruneaux 80 g• Oreilles d'abricot hachées 70 g	<ul style="list-style-type: none">• Farine 200 g• Sucre 100 g• Beurre 160 g

Pour la pâte, mélangez tous les ingrédients dans le batteur planétaire (il est préférable que les liquides soient froids, à cause du long pétrissage) et pétrissez le tout à vitesse 1 pendant 20 - 25 minutes. On veut obtenir une pâte assez collante et légère. Vous aurez du mal à la rendre dure et collante. On évite la technique de la brioche (où l'on laisse reposer le beurre et le sucre) car on ne cherche pas à faire la pâte à crumble la plus légère ni à favoriser un grand développement du gluten, mais on souhaite que celle-ci soit juteuse et consistante. Pour cela, on pétrira la pâte à vitesse 1 pendant un long moment, jusqu'à ce que celle-ci soit consistante. Ça sera sans doute difficile au départ, à cause de l'agression que cela suppose pour le gluten due à la grande quantité de sucre et de beurre incorporés d'un seul coup.

Une fois la pâte consistante, on la divise en deux et on dispose les deux pâtes sur une plaque à rôtir métallique d'environ 40 x 25 cm (c'est une bonne idée de les recouvrir de papier sulfurisé ou bien de les beurrer). On étale les pâtes jusqu'à ce qu'elles fassent plus ou moins 1 cm d'épaisseur et qu'elles recouvrent toute la plaque. On les laisse reposer une heure et demie dans un endroit tiède et pendant ce temps, on prépare le reste de la recette.

Pour réaliser la pâte de pavot, on fait bouillir les graines pendant une demi-heure. Une fois qu'elles ont bouilli, on les égoutte et on les passe au robot de cuisine pour en faire une purée granuleuse, qui ne contient aucune graine dure mais qui soit un peu plus crémeuse. Une fois la purée prête, on fait chauffer le beurre de la garniture dans une casserole et, lorsqu'il est fondu, on verse le reste des ingrédients (sauf les blancs et les graines de pavot), on remue pendant quelques minutes et on verse les graines de pavot. On remue la purée quelques minutes de plus pour que tout se mélange et on laisse refroidir un peu. Pendant ce temps, on bat les blancs en neige. Quand la pâte de pavot a refroidi, on incorpore enfin les blancs en neige.

Pour le crumble, on mélange tout simplement le beurre froid sortant du réfrigérateur avec la farine et le sucre et on frotte la pâte avec les mains jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

Enfin, on réalise le montage des gâteaux en mettant la pâte de pavot sur la pâte à brioche qui aura déjà un peu levé et on recouvre avec la pâte à crumble. On met au four entre 50 et 60 minutes à 180° C. On peut terminer la cuisson en utilisant la chaleur tournante si on voit que le crumble n'est pas tout à fait doré.

Pain à l'orge préparé avec Poolish

Je collabore depuis quelques années avec un chercheur du CSIC au développement de variétés d'orge pour la panification, notamment pour leurs qualités nutritionnelles. L'orge, tout comme l'avoine, est riche en fibres dénommées bêta-glucanes, possédant des propriétés remarquables. C'est pour cette raison que je cuis du pain à l'orge depuis des années régulièrement, et je me suis pris d'une passion particulière pour son arôme et sa saveur intenses.



L'orge est une céréale pratiquement oubliée dans la panification (surtout dans notre environnement), ce qui est bien dommage car cette céréale fournit au pain des caractéristiques organoleptiques inoubliables. Quant à son goût, l'orge peut être considérée comme la cousine du seigle. Elle enrichit la mie d'un parfum plus intense que le blé. Elle présente une couleur rustique et une humidité similaires à celles des meilleurs pains de campagne. Une fois cuit, un pain à l'orge dans la cuisine diffuse un parfum de céréale profond et intense. Par ailleurs, l'orge apporte une couleur à la croûte qui fait penser à un boulanger qui aurait utilisé du malt dans sa pâte. N'oublions pas qu'une des principales destinations de l'orge que nous cultivons sont précisément les malteries, outre son utilisation dans les fourrages et la fabrication de nourriture pour animaux.

D'un autre côté, cette recette utilise du poolish, une manière simple d'apporter au pain saveur, arôme et conservation. Si nous accolons les deux pièces du puzzle, orge et poolish, nous obtenons un pain rustique, voisin du pain de campagne, qui nous transmet tout l'arôme "céréalière" (pour le dire ainsi) évoquant un voyage fenêtre ouverte au fil d'un

champ de blé juste avant la moisson. C'est précisément cet arôme sucré des bouillies de notre enfance que nous recherchons, les nuances idylliques de la céréale, et l'orge sera notre alliée.

Ingrédients

Poolish

- Farine panifiable (180 - 200 W) 200 g
- Eau 200 g
- Levure 0,3 g (une grande lentille).

Pâte finale

- Poolish 400 g
- Farine panifiable (180 - 200 W) 1600 g
- Garine blanche d'orge 400 g
- Eau 1320 g (la température de l'eau dépendra de celle de la farine. Nous partons à environ 14°C, plus bas en été).
- Sel 40 g
- Levure 4 g

Pour le poolish, dissoudre la levure dans l'eau, mélanger la farine et laisser fermenter à température ambiante (20 - 24°) pendant 10 - 12 h (idéalement, pendant toute une nuit).

Le lendemain, incorporer tous les ingrédients dans le bol du batteur-mélangeur BE-10 pendant 3 minutes à vitesse 1 puis 4 minutes à vitesse 2. Nous ne souhaitons pas une préparation finie, juste arrondir la pâte d'une grigne pendant la fermentation en bloc. Ainsi, nous conserverons la plus grande quantité de pigments caroténoïdes, de couleur tirant sur le jaune et onctueuse, tout comme l'arôme et la saveur de la céréale.

Nous laissons fermenter pendant deux heures et demi à 24°C, avec une grigne au bout d'une heure. Nous divisons en pièces de 800-1000 g et formons des boules grossières. Nous laissons reposer 15 - 20 minutes et formons (barre ou boule ronde) et nous mettons dans un panier de fermentation. Nous les laissons fermenter encore une demie-heure puis nous les mettons dans le réfrigérateur, bien recouverts de film (ou dans un sachet en plastique). Le jour suivant (de 12 à 24 heures), nous les sortons du réfrigérateur et les mettons directement au four (idéalement, à sole) chauffé à 250°. La mise au four produit une vaporisation intense et nous cuisons à four chaud clé fermée pendant 30 minutes. Après ce temps, nous ouvrons la clé (et la porte, pour laisser sortir entièrement la vapeur) et nous laissons cuire encore 20 ou 25 minutes, en fonction de la taille et du type de four. Nous laissons refroidir sur une grille.

Pain de campagne grand format

Il y a des années que je consacre mon temps à aider les restaurants et à faire (ou à améliorer) leur pain. D'une façon surprenante, la cuisine d'un restaurant n'est pas si différente que celle d'une maison et je crois que c'est pour cette raison que je me sens à l'aise en faisant du pain dans les restaurants, puisque cela n'est pas très éloigné de mon domaine de travail principal, la boulangerie maison. Cependant, les besoins et exigences des restaurants sont en général très particuliers. Souvent, dans le monde de l'hôtellerie, ce dont on dispose le moins c'est le temps si nécessaire pour le pain, c'est pour cela que les recettes, qui sont réalisées rapidement et donnent un résultat aussi incroyable qu'utile, sont les meilleures.



En parlant de pain, ce qui demande le plus de temps et de main d'œuvre (et qui fait monter le prix de ce type de produit), ce sont les différentes étapes de la formation de petites pièces: division, pesage, formation d'une boule, préformation, repos sur la table et formation définitive. Travailler 3 kg de pâte en petites boules de 50 g prend pas mal de temps : cela est ennuyeux et cher. Cependant, si on utilise ces 3 kg de pâte pour fabriquer une pièce unique, cela est beaucoup plus rapide et le résultat ne peut être plus spectaculaire. Sur n'importe quelle table, la miche de 3 kg s'impose tel un majestueux bijou. À peine entrés dans la salle, les convives la devinent sur la table auxiliaire et on dirait qu'ils sont immédiatement envahis par une sensation de tranquillité et qu'une pensée leur vient à l'esprit presque inconsciemment : « il y a une miche de pain, ici nous mangerons bien ». On peut faire de nombreuses tranches de pain dans la miche, ou alors, on peut faire d'incroyables sandwiches.

Ce pain a la taille et la texture d'un grand pain de campagne, rustique, et associe le blé et le seigle pour obtenir une saveur remarquable et une mie d'une couleur un peu sombre. Si vous n'avez pas de levain, vous pouvez le remplacer par une levure préparée avec 350 g d'eau, 350 g de farine de blé intégrale et 1 g de levure fraîche. Vous mélangez le tout et le laissez lever à température ambiante pendant toute une nuit.

Ingrédients

- Levain de farine de blé intégrale 700 g (hydratée à 100 %, aussi bien la farine que l'eau)
- Farine de force 750 g
- Farine de seigle intégrale 750 g
- Eau 900 - 1000 g
- Sel 35 g

Une fois le levain prêt, mélangez tous les ingrédients dans le bac de la pétrisseuse, en réservant environ 100 - 150 g d'eau pour ajuster la texture de la pâte. La pâte ne doit pas être trop humide. Grâce à l'eau réservée, vous pourrez modifier la texture de la pâte tout au long du pétrissage.

Contrôlez la température de votre levain en mesurant la température de la farine. Ainsi, vous saurez si vous devez utiliser de l'eau à température ambiante ou froide. Faites-en sorte que la température finale de la pâte avoisine les 25 - 26° C.

Pétrissez 3 minutes vitesse 1 et 4 secondes vitesse 2.

Transférez la pâte dans un bac huilé et laissez lever 3 heures à 25° C (pliez la pâte lorsque la moitié du temps s'est écoulée, 1 heure et demie après).

Mettez la pâte sur une table farinée et lui donner la forme d'une boule tout en douceur. Laissez reposer 15 minutes avant de reformer une boule, maintenant avec un peu plus d'énergie et mettez-la dans un bol recouvert de torchons et saupoudrez bien de farine (pour cette pièce de 3 kg, j'ai l'habitude d'utiliser un bol d'une capacité d'environ 10 - 11 L). Laissez lever 4 heures à 25 - 26° C.

Faites chauffer le four à 250° C (190 - 210° C si vous utilisez la chaleur tournante). Une fois le four chaud, retournez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, faites quatre entailles sur la partie supérieure du pain (en formant un carré, une entaille typique du pain de campagne) et glissez-le sur une plaque chaude placée dans le four.

Versez 400 ml d'eau chaude sur une plaque que vous aurez posée à cet effet au fond du four. Fermez la porte et laissez cuire à la vapeur pendant 30 minutes.

Passées ces 30 minutes, retirez la plaque qui contient de l'eau, baissez la température à 190 - 200° C (160° C en utilisant la chaleur tournante) et faites cuire au moins une heure de plus (jusqu'à ce que le centre de la pièce atteigne les 95° C et que la croûte soit épaisse, grillée et croustillante comme sur la photo).

De part sa taille et le processus utilisé, ce pain se conserve longtemps. Il est essentiel qu'il repose bien avant de l'ouvrir (ne l'ouvrez jamais à chaud).

Pain pour la restauration

Ibán Yarza, 2016

