

RECETTE PAIN AROMATISÉ AVEC LES SAVEURS SUCRÉES



LEVAIN*

SAVEUR



**Blé
Bio**

**Seigle
«doux»
Bio**

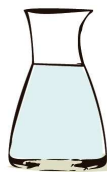
**Grand
Epeautre Bio**

**Miel
Raisin
Abricot**

**Muesli
Miel
Cassis**



Faire son pain à la machine à pain



+



+



+



+



± 360 ml d'eau

± 9 g de sel

500 g de farine
de blé T 65

Les 100 g
du sachet
saveur TAB

25 g de levain*
Terre d'Arômes Bio

Incorporer les ingrédients dans l'ordre et les proportions ci-dessus. Sélectionner le programme correspondant au pain blanc.



Faire son pain à la main



+



+



+



+



500 g de farine
de blé T 65

Les 100 g
du sachet
saveur TAB

25 g de levain*
Terre d'Arômes Bio

± 9 g
de sel

± 360 ml d'eau

Dans un saladier (ou dans le bol de votre robot à crochet), mélanger 500 g de farine de blé T65, les 100g du sachet saveur Terre d'Arômes Bio, 25 g du sachet de levain* Terre d'Arômes Bio, et ± 9 g de sel (≈ une cuillère à café). Dans votre saladier, former un puits. Verser environ 360 ml d'eau tiède. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, souple, élastique et non collante environ 10-15 min. Recouvrir la pâte avec un torchon humide et laisser la reposer 30 min à température ambiante. Façonner la pâte en une ou deux boule(s) et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Laisser les lever à l'abri de l'air et à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume environ 40 - 60 min. Préchauffer votre four à 240°C (Th.8). Faire une ou plusieurs entailles au(x) pain(s) (croix, carré...). Enfournier à 220°C (Th.7) à mi-hauteur avec un ramequin d'eau jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée environ 30 - 40 min.

*dévitalisé en poudre avec levures

Attention, la quantité d'eau varie selon la farine utilisée : il faut environ 370 ml pour une farine T80 bise - 375 ml pour une farine T110 complète - 390 ml pour une farine T150 intégrale