

# Pain viennois (Eric Kayser)

Vendredi j'ai fait des pains viennois avec la recette du livre « Mille et une pâtes à pain » de Thermomix et j'ai été super déçue. J'en ai refait aujourd'hui avec la recette d'Eric Kayser et là c'est parfait. J'adopte cette recette. Les pains sont comme à la boulangerie. La prochaine fois je doublerais les doses car 5 petites baguettes, ça part très vite.

[Ajout du 22 novembre 2017:](#)

Je ne respecte plus les dosages d'eau du livre d'Eric Kayser, maintenant j'enlève systématiquement 10 à 15 g d'eau. La pâte est plus facile à travailler. J'utilise en priorité le Thermomix car je trouve que les pâtes sont mieux pétries qu'au Kitchenaid.



**Ingrédients:***(pour 5 petites baguettes)*

500 g de farine de blé T65 ou T55

35 g de sucre

10 g de sel

25 g de lait en poudre (entier pour moi)

225 g d'eau à 20°C

75 g de levain liquide (ou 20 g de levain déshydraté)

15 g de levure de boulanger fraîche

75 g de beurre ramolli (demi sel pour moi)

1 oeuf pour la dorure

### **Préparation:**

1- Mettre, dans la cuve du robot, la farine, le sucre, le sel, le lait en poudre, le levain (liquide pour moi), la levure et l'eau.



2- Pétrir au robot 5 min à vitesse lente (Vit 1 avec le Kitchenaid), puis 10 min à vitesse rapide (Vit 2). Ajouter le beurre 4 min avant la fin du pétrissage.

**Au Thermomix, programmer 11 min de pétrissage, ajouter le beurre et pétrir à nouveau 4 min.**



3- Former une boule et laisser pousser 1 heure. J'ai recouvert avec du film alimentaire plutôt qu'avec un torchon humide. Je trouve que ça pousse mieux comme ça.



4- Fariner un plan de travail et diviser la pâte en 5 pâtons de poids égal (190 g environ). Leur donner une forme de boule, les recouvrir d'un linge et les laisser reposer 15 min.



5- Aplatir un pàton avec la paume de la main. Le replier d'un tiers et presser avec les doigts. Tourner le pàton de 180° et replier d'un peu plus d'un tiers et presser à nouveau. Plier le pàton en deux dans le sens de la longueur et souder les bords avec la base de la main. Le rouler sous les mains pour obtenir un bâton d'environ 15 cm. Faire la même chose avec les autres pàtons.



6- Placer les pains sur une ou deux plaques recouverte de papier cuisson. Les dorer à l'oeuf battu et mettre les plaques au réfrigérateur pendant 10 min.



7- Au bout de ces 10 min, dorer les pains une seconde fois et les lamer en saucisson. Laisser ensuite pousser pendant 1h30.





8- Préchauffer le four à 160°C après avoir placé une autre plaque en position basse. Juste avant d'enfourner, verser 50 ml d'eau sur la plaque chaude et faire cuire 15 min (20 min pour moi). Laisser ensuite refroidir les pains sur une grille.





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)



[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)