

Pain aux figues (Eric Kayser)

Cela faisait longtemps que je n'avais pas fait du pain. Je n'avais plus de levain depuis les vacances d'été et je viens d'en refaire. J'ai, bien entendu, ressorti mon superbe livre Le Larousse du pain d'Eric Kayser. Plusieurs recettes arrivent dont celle du pain aux noisettes ☐ .



Ingrédients:

500 g de farine T 55 ou T 65

320 g d'eau à 20°C (310 g si T 55)

100 g de levain liquide

5 g de levure de boulanger fraîche

10 g de sel

20 g de beurre ramolli

200 g de figes séchées coupées en morceaux

Préparation:

1- Dans le bol du robot, verser la farine, l'eau, le levain liquide, la levure et le sel. Pétrir 5 min à vitesse lente et 7 min à vitesse rapide (Vit 1 et 2 avec le Kitchenaid). Ajouter le beurre et pétrir 3 min de plus toujours à vitesse rapide.



2- Ajouter les figes et pétrir à vitesse lente pour les incorporer à la pâte. Couvrir la pâte et la laisser pousser 1 h 30 min.



3- A la fin de la pousse, fariner un plan de travail et diviser la pâte en grands ou petits pâtons. La première fois, j'ai fait 4 gros pains de 290 g chacun. La seconde fois, j'ai fait un gros et des petits. Laisser reposer ces pâtons 15 min sous un linge.



4- Aplatir les pâtons avec la paume de la main. Replier d'un tiers et presser avec les doigts. Tourner le pâton à 180° et replier d'un peu plus d'un tiers. Presser avec les doigts. Plier ensuite le pâton en deux dans le sens de la longueur et souder les bords en appuyant avec la base de la main.





5- Rouler les pâtons pour leur donner un forme ovale et ventrue. Les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, soudure en-dessous. Les laisser pousser 1 h sous un linge.



6- Préchauffer le four à 230° C après avoir placé une autre plaque de cuisson en position basse.

Lamer les pâtons en polka.



7- Enfourner et jeter 5 cl d'eau sur la plaque chaude. Refermer rapidement le four pour garder la vapeur. Cuire 15 à 20 min à surveiller. Laisser les pains refroidir sur une grille.







cestmeilleurfaitmaison