

PAIN D'AUTOMNE

Ingrédients Levain :

- 80 gr farine type 55
- 4 gr de levure
- 60 gr d'eau

Ingrédients :

- 500 gr de farine type 55
- 125 gr de farine seigle
- 15 gr de levure de boulanger
- 15 gr de sel
- 350 gr d'eau
- 50 gr de noisettes grillées moulues
- 50 gr de noix moulues
- 50 gr de raisins secs
- 15 à 20 châtaignes congelées ou en conserve



Verser la farine, le sel, la levure, le levain et l'eau tempérée dans le bol du robot. Mélanger les ingrédients à vitesse lente environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol. Ajouter les noisettes, les noix et les raisins.

Laisser fermenter la pâte recouverte d'un linge à température ambiante, environ 2 heures.

Diviser la pâte en 3 pâtons et façonner en long en y incorporant les châtaignes, mettre sur une plaque et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Faire deux entailles par pâton au couteau et enfourner dans un four préchauffé à 240 °C avec un bol d'eau pendant environ 30 minutes.

PAIN AU MUNSTER

Ingrédients Levain :

- 50 gr farine type 55
- 2 gr de levure
- 35 gr d'eau



Ingrédients Pain :

- 500 gr de farine
- ½ cube de levure de boulanger
- 10 gr de sel
- 250 gr de Munster
- 300 gr d'eau

La veille, faire le levain en mélangeant tous les ingrédients et laisser reposer au frigo.

Le lendemain, mettre la farine sur la table en forme de puit, mettre au centre le levain, le sel, l'eau et la levure, bien pétrir avec les mains, jusqu'à ce que la pâte se décolle, puis ajouter le munster préalablement coupé en morceaux. Bien mélanger et former une boule.

Laisser reposer la pâte 30 minutes sur la table recouverte d'un linge pour éviter qu'elle ne croûte, puis la rabattre plusieurs fois.

Laisser encore reposer 30 minutes, puis diviser en 3 pâtons, les façonner en boule ou en long. Mettre sur une plaque et fariner le dessus du pain. Laisser fermenter jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, puis faire deux entailles au couteau en longueur.

Les enfourner dans le four préchauffé à 240°C (th8) avec un bol d'eau durant 25 minutes.

PAIN A LA CHOUCROUTE ET AUX LARDONS

Produit créé par Mr Jean – Paul HEYM – Krautergersheim

Levain :

500 gr de farine T55
330 gr d'eau
200 gr de pâte fermentée
Fermentation 8 heures

Appareil à choucroute :

1000 gr de choucroute
500 gr de lardons
Blanchir la choucroute et
laisser égoutter
Faire revenir les lardons et
laisser égoutter



Pâte :

1080 gr de levain
2500 gr de farine T55
30 gr de levure
1600 gr d'eau
60 gr de sel
Mettre tous les ingrédients et pétrir dans le batteur, 5 minutes en 1^{ère} vitesse, 7 minutes en 2^{ème} vitesse. Incorporer à la main 10 mn après le pétrissage l'appareil à choucroute et lardons. Pointage 1h30.
Diviser la pâte en pâtons de 450 gr, façonner en long, fariner peu et couper en saucisson. Laisser lever 1h30. Cuire 30-35 mn.

PAIN DU VENDANGEUR

Ingrédients :

700 gr de farine de Blé
300 gr de farine de Seigle
20 gr de sel
20 gr de levure
250 gr de vin rouge
380 gr d'eau
200 gr de rosette



Verser la farine, le sel, la levure, le vin rouge et l'eau tempéré dans le bol du robot. Mélanger les ingrédients à vitesse lente environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol. Ajouter la rosette coupée en lamelles.

Laisser fermenter la pâte recouvert d'un linge à température ambiante, environ 2 heures.

Diviser la pâte en 3 pâtons et façonner avant de mettre sur une plaque et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Ou

Pour faire comme notre boulanger, prélever plusieurs morceaux de pâte et les rouler en boules, puis les assembler en forme de grappe de raisins. Poser sur la plaque et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Faire deux entailles par pâton au couteau et enfourner dans un four préchauffé à 240 °C avec un bol d'eau pendant environ 30 mn.