

PAIN MULTICÉRÉALES AU JUS DE BETTERAVE ROUGE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Cereform
- 1200 ml de jus de betterave rouge Boni (Colruyt)
- 160 g de levain
- 50 g de levure
- 40 g de sel



PRÉPARATION

- Pétrissez 7' et 6' avec la spirale. N'ajoutez le sel qu'au début du pétrissage à la 2^e vitesse.
- Portez la température de la pâte à 26 – 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Divisez en pâtons de 500 g et boulez-les.
- Passez à un deuxième temps de repos de 15'.
- Étirez et disposez la pâte sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
- Donnez un apprêt d'environ 1 h à 30 °C.
- Posez un gabarit sur les pains et saupoudrez de farine de seigle. Incisez les pains sur les deux côtés.
- Faites cuire environ 30 à 35' à 210 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

N'ajoutez le sel qu'au début du pétrissage à la 2^e vitesse.

Décorez les pains en saupoudrant un gabarit avec de la farine de seigle et en incisant les faces latérales des pains.

PAIN AU VIN, LARD FUMÉ ET CERNEAUX DE NOIX

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Trical 10
- +/- 1300 ml de vin blanc (chauffé à environ 80 °C et refroidi avant utilisation)
- 90 g de levure
- 320 g de levain
- 50 g de beurre
- 35 g de sel
- 500 g de lard fumé (légèrement rissolé et refroidi avant utilisation)
- 240 g de cerneaux de noix hachés



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 5' avec la spirale. N'ajoutez le sel et le beurre que lorsque le pétrissage passe à la 2^e vitesse. N'ajoutez le lard et les noix qu'en fin de pétrissage. Pétrissez-les très brièvement.
- Portez la température de la pâte à 26 – 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Divisez en pâtons de 500 g et boulez-les.
- Passez maintenant à un deuxième temps de repos de 15'.
- Boulez à nouveau et enfoncez la base des pâtons dans la farine de seigle.
- Disposez les pâtons sur des tapis d'enfournement ou sur des toiles à couche et donnez un apprêt d'environ 1 h.
- Retournez les pâtons de façon à ce que la base soit tournée vers le haut.
- Faites cuire environ 35' à 210 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

Veillez à ce que les cerneaux de noix soient hachés très finement.

Ajoutez le lard et les cerneaux de noix à la pâte et pétrissez très brièvement. Vous évitez ainsi qu'ils ne l'abiment.

Avant cuisson, retournez les pâtons de façon à ce que la base soit tournée vers le haut.

PAIN TIGRÉ À LA BIÈRE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Graines de Talmière
 - 660 ml de Gordon Triple Oak
 - +/- 500 ml d'eau
 - 400 g de levain
 - 45 g de levure
 - 40 g de beurre
 - 40 g de sel
 - 40 g de miel
- Pour la finition**
(pâte à tigrer pour la croûte)

 - 180 ml de bière
 - 100 g de mix pour pain tigré
 - 4 g de levure sèche



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 4'. N'ajoutez le sel et le beurre que lorsque le pétrissage passe à la 2^e vitesse.
- Portez la température de la pâte à 26 – 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Divisez en pâtons de 500 g et boulez-les.
- Passez maintenant à un deuxième temps de repos de 15'.
- Donnez un apprêt d'environ 1 h.
- Préparez la pâte pour la croûte tigrée à l'avance : répartissez-la avec un pinceau sur les pâtons et saupoudrez ensuite d'une petite couche de farine de seigle.
- Faites cuire environ 35' à 210 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

N'ajoutez le sel et le beurre qu'au début de la 2^e vitesse de pétrissage.

Préparez la pâte pour la croûte tigrée à l'avance et utilisez-la pour la finition des pains.

PAIN DES CORNOUAILLES AU SAFRAN

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Belgrana
 - 1100 ml de yaourt entier
 - 125 g de levure
 - 250 g de sucre
 - 375 g de beurre
 - 2 capsules de safran
 - 10 g de noix de muscade
 - 10 g de cannelle
- 30 g de sel
 - 400 g de raisins secs
 - 100 g d'amandes en poudre
 - 250 g de canneberges



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 5' avec la spirale. N'ajoutez le sel et le beurre que lorsque le pétrissage passe à la 2^e vitesse. Incorporez les raisins secs, les amandes et les canneberges à la fin du pétrissage et mélangez soigneusement.
- Portez la température de la pâte à 25 – 26 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Divisez en pâtons de 500 g.
- Passez maintenant à un deuxième temps de repos de 15'.
- Façonnez les pâtons en boulots et posez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
- Donnez un apprêt d'environ 1 h.
- Décorez d'incisions avant d'enfourner.
- Faites cuire environ 30' à 200 °C, avec de la vapeur.
- Laissez refroidir les pains, puis saupoudrez les côtes de sucre en poudre.

BON PLAN !

N'ajoutez le beurre et le sel qu'au début du pétrissage à la 2^e vitesse.

N'ajoutez les raisins secs, les amandes et les canneberges qu'à la fin du pétrissage.

Décorez les pains après cuisson et refroidissement, en saupoudrant du sucre en poudre sur les faces latérales.

thème
EAU



QUE SE PASSE-T-IL QUAND ON DONNE CARTE BLANCHE À BART SCHELSTRAETE ?



Alors, il crée les pains les plus savoureux avec les boulangers conseil de Ceres ! Découvrez 7 recettes irrésistibles articulées autour du thème de l'eau.

Merci Bart ! L'eau nous en vient déjà à la bouche...

AVANT DE COMMENCER ...

Conservez bien ces quelques règles d'or en mémoire :

1. **Vérifiez la température de l'eau pour arriver à une température de pâte correcte.**
2. **Respectez les temps de pétrissage.**
3. **Respectez les temps de repos.**
4. **Pour les recettes qui contiennent du beurre et du sel : n'ajoutez le beurre et le sel qu'à la 2^e vitesse.**
5. **Les marques commerciales qui sont renseignées pour certains ingrédients donnent les meilleurs résultats à la cuisson.**

PAIN AUX NOIX

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 2 kg de Cere 7
- +/- 1400 ml de yaourt entier Everyday (Colruyt)
- 90 g de levure
- 90 g de sucre
- 220 g de beurre noisette (chauffez le beurre et laissez-le roussir)
- 40 g de sel
- 750 g de cerneaux de noix et noisettes concassés



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 6' avec la spirale. Ajoutez le beurre noisette et le sel à la fin du pétrissage à la première vitesse. Incorporez les fruits à coque concassés au tout dernier moment.
- Portez la température de la pâte à 26 – 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 15'.
- Pressez et étirez la pâte pour la dégazer.
- Passez maintenant à un deuxième temps de repos de 15'.
- Abaissez la pâte dans un laminoin réglé sur 2,5 cm d'épaisseur.
- Découpez la pâte en une dizaine de carrés de même taille, et disposez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
- Donnez un apprêt d'environ 30 °C.
- Incisez les pâtons en croix et saupoudrez-les de farine de seigle.
- Faites cuire environ 25 minutes à 200 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

N'ajoutez le beurre noisette froid et le sel qu'à la fin du pétrissage à la 1^{re} vitesse.

Veillez à ce que le mélange de fruits à coque soit finement concassé et mélangez-le très brièvement à la pâte. Vous évitez ainsi de l'abîmer.

Pour obtenir du beurre noisette, chauffez le beurre et laissez-le roussir.

PAIN AUX ALGUES

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1200 g d'Arctic
- 800 g d'Arenal
- 50 g de levure
- Une poignée de graines Déco 7
- +/- 1220 ml d'eau
- 35 g de sel
- 40 g de matière grasse
- Feuilles de nori (algues de mer)



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 6' avec la spirale. N'ajoutez le sel et la matière grasse que lorsque le pétrissage passe à la 2^e vitesse.
- Portez la température de la pâte à 26 – 27 °C.
- Prévoyez un pointage de 15'.
- Pressez et étirez la pâte pour la dégazer.
- Passez maintenant à un deuxième temps de repos de 15'.
- Divisez la pâte en pâtons de 350 g et boulez-les.
- Prévoyez un 3^e temps de repos de 10'.
- Abaissez les pâtons avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'ils aient la taille d'une feuille de nori.
- Posez une feuille de nori sur chaque pâton, et humectez la feuille avec de l'eau.
- Enroulez la pâte comme pour une couque Suisse, avec la feuille de nori à l'intérieur.
- Beurrez un moule de cuisson huître et saupoudrez-le de graines Déco 7. Posez la pâte dans le moule et couvrez avec le couvercle.
- Donnez un apprêt d'environ 1 h à 30 °C.
- Faites cuire environ 25 à 30' à 210 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

Ajoutez le sel et la matière grasse au début du pétrissage à la 2^e vitesse.

Faites coïncider la taille des pâtons abaissés avec celle des feuilles de nori.

PAIN À LA PURÉE DE LYCHEE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1800 g de Duo
- 200 g de Grana
- 75 g de levure
- 300 g de sucre
- 150 g d'œufs
- 10 g de miel
- 500 ml de purée de lychee de Boiron décongelée
- Zeste de 1 citron et 1 citron vert
- 300 ml d'eau
- 400 g de beurre
- 40 g de sel



PRÉPARATION

- Pétrissez 4' et 5' avec la spirale. N'ajoutez le sel et le beurre que lorsque le pétrissage passe à la 2^e vitesse.
- Portez la température de la pâte à 25 – 26 °C.
- Prévoyez un pointage de 20'.
- Pesez des pâtons de 500 g et boulez-les.
- Posez les pâtons dans des anneaux et disposez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
- Donnez un apprêt d'environ 1 h.
- Décorez la pâte d'une incision spiralée et saupoudrez-la de farine de seigle à l'aide d'un tamis.
- Faites cuire environ 30 à 35' à 200 °C, avec de la vapeur.

BON PLAN !

Veillez à ce que la purée de lychee soit décongelée avant de l'utiliser.

N'ajoutez le sel et le beurre qu'au début de la 2^e vitesse.

Décorez la pâte d'une incision spiralée et utilisez un tamis pour saupoudrer la farine de seigle.