



Le Miam d'Emilie



Trucs & astuces > Cuisson du pain MAP au four



Pour un pain croustillant

Cuisson du pain MAP au four

Temps de préparation : 10minutes.

Temps de cuisson : 25minutes.

Mode de cuisson :

Je suis l'heureuse propriétaire d'une machine à pain, oui mais voilà ... quand comme moi, on aime pas le pain carré ou rectangulaire (selon le moule de la machine que vous avez) où il y a beaucoup de mie sans croûte ... et qu'on a envie d'un pain qui croustille comme chez le boulanger ... Eh bien on se lance en utilisant la machine pour le pétrissage et la levée, puis en faisant cuire au four. :D Oui mais voilà, on ne sait jamais quel mode de cuisson choisir, quel temps, ... Est-ce qu'à poids et

*façonnage égal, tous les pains (blanc, bis, complet...) nécessite la même chaleur et le même temps? De quoi bien se prendre la tête ... Bref, d'où l'astuce du jour :
Pour la cuisson d'un pain MAP au four et peut importe le poids souhaité de votre pain :*

Préchauffer le four à 230° avec la grille au milieu et le lèchefrite dans le bas du four

Quand le four est à la température voulue : sortir la pâte de la machine à pain et enfourner, puis jeter 1/2 verre d'eau sur la lèchefrite du bas pour "faire de la vapeur".

Ne plus ouvrir le four et cuire 25 mn à 230°

Laisser refroidir sur une grille.

+++

Et, si tu souhaites mettre des graines sur ton pain, avant de l'enfourner, passe de l'eau à la surface du pain avec un pinceau puis saupoudre les graines dessus. Au besoin, faire quelques entailles dans la pâte.