

Du 9 au 16 mai,  
c'est



# la Fête du Pain!

## Boulangier, c'est un métier !



Le métier de boulanger est réglementé par la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 du Code de la Consommation. Vous êtes boulanger car vous exercez votre métier dans le respect des conditions juridiques de cette loi mais vos clients le savent-ils ?

Pour la Fête du Pain, étonnez et régalez vos clients en confectionnant des pains "Boulangier" qui reproduisent le signe graphique .

## Pain de campagne "Boulangier" sur levain liquide



Recette proposée par Arnaud Jacques



### Méthode

Matériel utilisé :	pétrin axe oblique.
Température de base :	environ 58°C.
Incorporation :	mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage :	environ 5 minutes en 1ère vitesse.
Consistance de la pâte :	bâtarde.
Pétrissage :	amélioré soit environ 12 minutes en deuxième vitesse.
Température de la pâte :	environ 24 °C.
Pointage :	environ 1 heure 30 à 25°C.
Pesage :	6 pâtons de 180 g et 6 pâtons de 150 g.
Mise en forme :	bouler les pâtons.
Détente :	15 minutes.
Façonnage :	en boules, puis à l'aide d'un rouleau, laminier une partie de la boule avec de la farine type 170.
Mise en forme de B :	disposer à gris sur couche légèrement farinée (la grosse portion en partie basse du "B").
Apprêt :	environ 1 heure 30 à 25°C.
Mise au four :	disposer les pâtons sur le tapis d'enfournement en veillant à retourner les pâtons.
Finition :	à l'aide de deux abaques (en forme de virgule), fariner légèrement au tamis le dessus du pain.
Cuisson :	environ 25 minutes à 250°C (four tombant).
Ressuage :	sur une grille.

### Ingrédients

(Pour 6 pains)

Farine de Tradition Française	900 g
Farine de seigle type 170	100 g
Eau	600 g
Sel	22 g
Levure	5 g
Levain liquide	400 g

[www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com)

avec le concours du



le pain  
[www.le-pain.fr](http://www.le-pain.fr)

"boulan ger"  
C'est un métier.  
[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)