

Pain Ekmek (pain turc)

Pour 1 pain de 450g

250g de farine

112g d'eau

50g de levain liquide

3g de levure de boulanger fraîche

5g de sel

37g de miel liquide

20g d'huile d'olive

Dans la cuve du robot versez la farine, l'eau, le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et le miel. Pétrissez 5 minutes à vitesse lente puis 10 minutes à vitesse plus rapide en incorporant l'huile d'olive 3 minutes avant la fin du pétrissage. Si la pâte n'absorbe pas bien l'huile, finissez le pétrissage à la main.

Formez une boule, couvrez la pâte avec un torchon humide et laissez pousser pendant 1 heure à 1h30 à température ambiante, la pâte va gonfler mais pas doubler de volume.

A la fin de ce temps de pousse, reformez une boule en ramenant les bords de la pâte vers le centre, retournez la boule pour placez la soudure en dessous et serrez la pâte vers le bas en la faisant tourner entre les tranches externes de vos mains, couvrez d'un torchon humide et laissez reposer la pâte pendant 15 minutes.

Aplatissez le pâton avec la paume de la main pour le dégazer, déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, couvrez d'un torchon humide et laissez pousser pendant encore 2 heures.

Préchauffez le four à 230°C et placez une plaque en position basse.

Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur la plaque chaude, lamez le pain et faites cuire le pain à 170°C pendant 25 minutes. Laissez refroidir sur une grille.