

Pain Marguerite

Pour 2 Marguerites de 450g environ

450g de farine de blé

50g de farine de seigle

320g d'eau

100g de levain liquide

4g de levure de boulanger fraîche

5g de sel

Dans la cuve du robot versez les farines, l'eau, le levain, la levure et le sel. Lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes puis plus rapide pendant 7 minutes.

En fin de pétrissage formez une boule avec la pâte, couvrez-la d'un linge humide et laissez-la pousser pendant 1h à température ambiante.

Après se premier temps de pousse, dégazez la pâte en l'aplatissant avec le paume de la main, puis divisez-la en 14 petits pâtons de même taille, donnez-leur la formes de boules, et laissez les reposer sous un linge pendant 15 minutes.

Reprenez les pâtons en les faisant rouler sous vos mains. Déposez les pâtons sur deux plaques de pâtisserie. Formez les marguerites en disposant 6 pâtons autour du septième, ils doivent être proches les uns des autres sans se toucher.

Couvrez les marguerites d'un torchon humide et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 230°C en plaçant une plaque en position basse. Au moment d'enfourner vos pains saupoudrez-les de farine et versez 50ml d'eau sur la plaque chaude.

Faites cuire à 230°C pendant 10 minutes puis à 210°C pendant 15 minutes.

Laissez les marguerites refroidir sur une grille avant de craquer.