

Pains de seigle au Beaufort et châtaignes

Pour 2 pains de 480g

350g de farine de seigle

150g de farine de blé

360g d'eau à 20°C

100g de levain liquide

2g de levure de boulanger

10g de sel

200g de Beaufort

200g de marrons en conserve

Coupez le Beaufort et les marrons en petits morceaux.

Dans la cuve du robot versez d'abord les farine puis l'eau, le levain liquide, la levure et enfin le sel

Lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 7 minutes puis vitesse rapide pendant 1 minute. Incorporez les morceaux de Beaufort et de marron juste avant d'augmenter le vitesse de pétrissage.

Formez une boule avec votre pâte, couvrez-la avec un linge humide et laissez-la pousser pendant 1 à 2 heure à température ambiante (en fonction de la température ambiante).

En fin de pousse divisez la pâte en deux pâtons en forme de boule, couvrez-les d'un linge humide et laissez poser 15 minutes.

Façonnez les pâtons pour leur donner la forme souhaitée: Aplatissez les pâtons avec la paume de la main repliez-les d'un tiers, tournez-les d'un quart de tour et repliez-les d'un peu plus d'un tiers avant de les plier en deux dans le sens de la longueur. Soudez les bords en appuyant dessus avec la base de la main. Faites rouler les pâtons pour leur donner leur forme et placez la soudure en dessous. Lamez les pâtons avec une lame de cutter, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, couvrez-les, toujours avec un linge humide et laissez-les pousser pendant 1h à 1h30.

Préchauffez le four à 225°C. Placez une plaque dans la partie basse du four. Au moment d'enfourner versez 20l d'eau sur la plaque chaude et faites cuire vos pains à 225°C pendant 30 minutes.