Pain sans pétrissage

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	12 h 30 min
Temps de cuisson	45 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Ce pain sans pétrissage convainc par sa croûte croustillante et sa mie aromatique - sans aucun pétrissage! Grâce au long temps de levage, la pâte développe un arôme intense avant d'être cuite dans l'espace de cuisson chaud. Une recette simple pour faire du pain maison sans trop d'efforts!

Pâte

300 g de farine de blé complète

200 g de farine mi-blanche

2 cc de sel (env. 14 g)

5 g de levure de boulanger, émiettée

500 ml d'eau

Pâte

Mélanger la farine complète et la farine mi-blanche avec le sel dans un saladier. Incorporer la levure. Ajouter l'eau et mélanger à l'aide d'une louche jusqu'à obtention d'une pâte collante. Couvrir la pâte et la laisser reposer à température ambiante pendant environ 12 à 18 heures.

Façonnage

Retirer la pâte du saladier, la déposer sur un plan de travail bien fariné, la détacher de tous les côtés à l'aide d'une maryse, la soulever, la plier en deux, la tourner légèrement, répéter l'opération, laisser reposer environ 5 minutes. Décoller la pâte du plan de travail, la remettre sur le plan de travail avec la «couture» vers le bas, la faire glisser sur le plan de travail avec la paume de la main jusqu'à obtenir une boule compacte. Mettre la pâte dans un panier de fermentation bien fariné, couvrir et laisser lever pendant environ 30 minutes.

Cuire au four

Insérer la cocotte sans couvercle sur une grille dans l'espace de cuisson, préchauffer avec Cuisiner pro fariné à 230 °C. Retirer la cocotte, renverser soigneusement le pain du panier de fermentation dans la cocotte, le remettre immédiatement dans l'espace de cuisson, faire cuire environ 45 minutes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Cuisiner pro campagne

Enfourner le mets à cuire

Cuisiner pro campagne 230 °C pendant 45 min

Conseils

Au lieu d'une cocotte, utiliser un moule à cake d'environ 25 cm recouvert de papier sulfurisé.

Accessoires

Cocotte sans couvercle

Grille

Informations complémentaires

Créée le	17.07.2025