

Boulangerie à La Crèche

21, 22 et 23 mai 2009

Bruno Hecquard

Jeudi 21 mai



Ma fidèle farine Bio T80, de la minoterie Bellot à côté de Niort dans les deux Sèvres

Ma table de travail en marbre. Le bistrotier voulait des tables en plastiques pour sa terrasse, plus faciles à installer





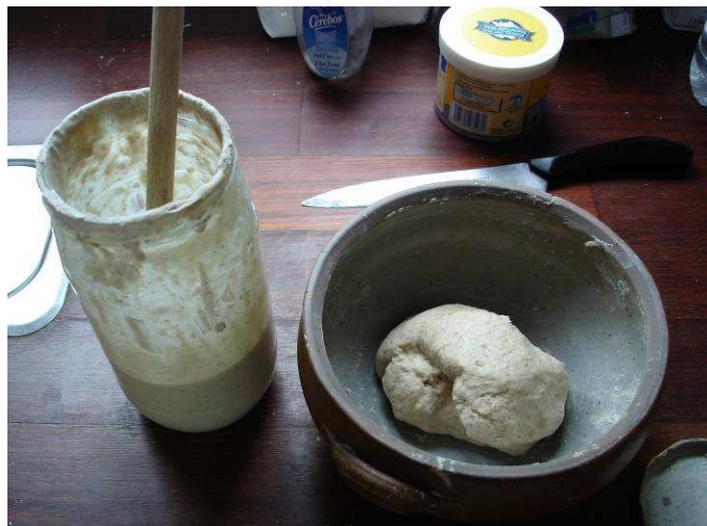
Ce pot Ikea contient 2kg de farine et je peux puiser avec une louche

Ma farine dans l'intimité



Mon levain épais, 2/3 de farine, juste après nourrissage.

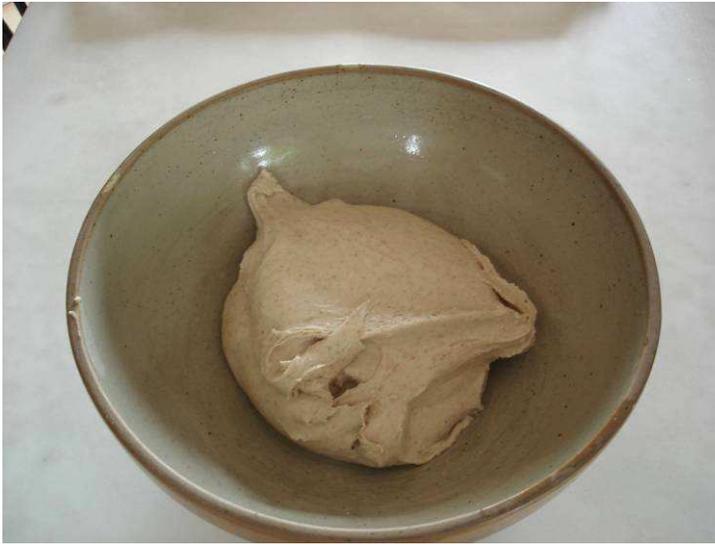
Mon levain liquide, nourri la veille.
Je conserve à température ambiante, je nourris
une fois par jour environ. Nous avons eu du
monde à la maison ces week-ends, et nous
sommes souvent trois le midi et le soir. Du coup
je fais du pain tous les jours. C'est plus facile
pour entretenir le levain.



La fratrie au complet

Six petits pains avant deuxième levée. Le
façonnage est très moyen. L'appareil photo a dû
m'impressionner





La pâte au sortir de la MAP, avant une heure de levée à température ambiante, et ensuite une nuit au frigo. Le saladier est en grès et il est légèrement huilé.

La pâte de plus près, légèrement brillante et très tonique.



Evidemment, ça en met un peu partout. Et mon pain disparaît inexplicablement.

Quelques vaillants collaborateurs



Préparation de la cuisson. Un peu d'eau dans la lèche frite, de quoi préparer la vapeur pendant les dix minutes de préchauffe.



Les baguettes après 45mn de deuxième levée, juste avant l'enfournage.



Le couteau à grigner

Mi cuisson. Le look est un peu moyen pour le moment



A mi-cuisson, j'enlève les baguettes des moules, pour éviter l'effet « baguettes moulées »

C'est cuit



Et voilà : une demie baguette d'environ 120g

La mie, un peu trop tôt après cuisson





Un quart d'heure plus tard, c'est mieux.

Vendredi 22 mai

Le lendemain, avec la pâte préparée en même temps que les baguettes, ci au-dessus, j'ai préparé de nouveau des demies baguettes, en tentant un premier essai sur pierre à pain (j'ai piqué la pierre de l'appareil à pierrade). J'ai fait une pâte 150+300+500 et bien fariné avant de mettre les baguettes en deuxième levée, dans un torchon fariné déposé sur le moule à baguettes.

Les grignes ont été plus faciles à faire, sont plus belles et les baguettes mieux formées. Elles sont plus plates dessous, par contre.



Je vous trouve très beaux (euh, très belles ?)

On ne s'en lasse pas



Comme la pierre est petite, j'ai dû faire la cuisson en deux fois

On voit bien le dessous des baguettes, qui est un peu plat.
Mais la mie est plus belle, aujourd'hui. Et le dessous est croustillant à souhait. Avec en plus un petit goût de farine torréfiée.



Par contre, j'aurais pu cuire 3mn de plus.
Ici : 20mn

Samedi 23 mai



Cette fois ci, j'ai fait un petit pain avec l'autre moitié de pâte. Je n'ai fait que trois demie baguettes, mais je n'ai pas eu le temps de faire les photos : elles ont disparu subrepticement ce midi, avec un bon tiers du fromage acheté au marché ce matin.



Ca fait donc un pain de 400g. Il est bien plat, cuit sur pierre comme la veille. Le problème, c'est qu'on est obligé d'acheter plus de fromage.

Pour finir, des nouvelles de mon levain^{2/3}, 48 heures après nourrissage.
Il fait chaud aujourd'hui, 26° à 18 heures dehors. Il va falloir que je lui trouve une place au frais.

