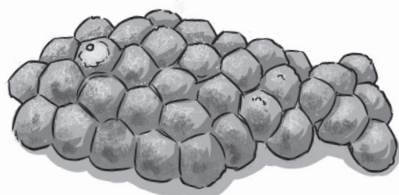


PAIN DE CAMPAGNE

Préparation : env. 30 min + 1-2h de levage

Cuisson : env. 35 minutes



INGRÉDIENTS

Si le pain est destiné à la Sainte-Cène d'un culte de campagne, tripler la recette (env. 900g-1 kg de farine).

1 sachet de farine de la campagne DM-EPER (300g de farine « Paysan » du Moulin d'Echallens)

3/4 de cuillère à café de sel

1/3 de cube de levure (env. 15g)

210 ml d'eau tempérée (ou moitié eau-moitié lait)

PRÉPARATION

Mélanger la farine et le sel, faire une fontaine.

Délayer la levure dans l'eau, ajouter à la farine.

Pétrir pour obtenir une pâte souple et lisse.

Former une boule, la mettre à couvert et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

FAÇONNAGE

Former un pain rond. Ou, s'il est destiné à la Sainte-Cène d'un culte de campagne (voir proposition de déroulement en pages 36 et suivantes), façonner la pâte en plusieurs petits pains ronds qui seront disposés sur une plaque de cuisson de façon à former un poisson (voir illustration).

Après le façonnage, laisser lever une deuxième fois.

CUISSON

Au milieu du four préchauffé à 180°C. Env. 30-40 minutes.

Si le pain sonne creux lorsque l'on tape le dessous avec le doigt, il est cuit.