

## Les petits pavés du Godinet



### Ingrédients :

- 1kg Farine Type 80

- 700g Eau

→ sa température est déterminée par le calcul suivant :  $64 - \theta_{\text{farine}} - \theta_{\text{ambiante}}$

- 15g levure fraîche

- 18g sel

1) Opération facultative mais recommandée. La *poolish* favorise la structure aérée du pain et surtout son goût !

La veille, préparer une poolish (= levain - levure, liquide) comme suit :

- Dans 400g d'eau, mélanger au fouet 1g de levure.

- Ajouter 400g de farine T80 et mélanger soigneusement à la main

*Attention ! la poolish peut tripler de volume pendant la nuit ! Prendre un récipient suffisamment grand.*

Dans ce cas, votre formule finale est modifiée comme suit :

- Poolish

- 300g Eau

- 600 g Farine Type 80

- 14g levure fraîche

- 18g sel

2) Pétrissage manuel léger (ou dans un pétrin en vitesse 1, 15 minutes, ou dans une machine à pain, programme court, type pain de campagne)

→ Si vous avez préparé une *poolish*, la verser dans votre récipient-pétrin.

Utiliser l'eau de coulage (eau tiède) pour rincer le récipient de préparation de la *poolish* et la verser sur la *poolish*.

Ajouter la farine, le reste de levure, émiettée et le sel

Mélanger le tout puis pétrir en faisant à la fois des mouvements de compression de la pâte, d'étirement et de soufflage (retournement de la pâte pour incorporer de l'air).

→ Si vous n'avez pas préparé de *poolish*, verser l'eau tiède dans un puits formé dans la farine.

Ajouter la levure émiettée dans l'eau et le sel sur la farine

Mélanger la levure à l'eau avec le bout des doigts en tournant la main dans l'eau

Mélanger le tout en faisant tomber progressivement la farine salée dans l'eau.

Pétrir en faisant à la fois des mouvements de compression de la pâte, d'étirement et de soufflage (retournement de la pâte pour incorporer de l'air).

3) Première pousse ou fermentation = le pointage

Recouvrir le récipient d'un torchon (ou toile de lin)

Laisser fermenter la pâte pendant 3 à 4h à température ambiante ou près d'une source de chaleur (mais attention à l'excès de chaleur ! la pâte peut croûter et aussi trop fermenter), en faisant si besoin un rabat toutes les heures (pliage de la pâte). Les rabats donnent de la force à la pâte (élasticité).

4) Déposer la pâte sur une plaque de bois farinée

Étaler la pâte à la main (avec les mains à plat)

5) Préchauffer votre four à 230°C

6) Deuxième fermentation = Apprêt

Recouvrir la pâte étalée avec le torchon (ou la toile de lin)

Laisser fermenter la pâte pendant une demi-heure à 1 heure selon la température ambiante.

6) Cuisson

Fariner la pâte (légèrement de manière à pouvoir la découper)

Découper les pavés de la taille voulue avec un coupe pizza ou un couteau.

Déposer les pavés sur la plaque du four

Scarifier les pavés (lame inclinée)

Vaporiser de l'eau sur les pavés scarifiés (aspect légèrement brillant)

Enfourner la plaque

Régler la température du four à 210°C.

Laisser cuire pendant une quinzaine de minutes (pavés d'environ 100g) ou plus selon la taille des pains.