

Pain à la bière

(pour 6 pièces)

Ingrédients :

- Farine de tradition française T65 : 800g
- Farine de seigle T170 : 300g
- Farine de châtaigne : 100g
- Bière brune : 860g
- Sel : 24g
- Levure : 21g

Déroulé :

Préparation de l'appareil à pain tigré

Mélanger 200g de farine de seigle, 200g de bière, 6g de levure et 1g de sel à l'aide d'un fouet. Filmer et réserver à température ambiante.

A préparer 20 minutes avant l'enfournement (pendant l'apprêt).

Préparation de la pâte

Mettre dans le batteur la farine de tradition française, 100g de farine de seigle, la farine de châtaigne, 15g de levure, 660g de bière et 18g de sel.

Frasage : 5 minutes en 1^{er} vitesse

Pétrissage : environ 6 minutes en 2^{ème} vitesse (arrêter lorsque la pâte se décolle)

Pointage : 1h à température ambiante

Faire des pâtons de 350g, façonner en bâtards.

Mettre sur plaque, avec papier cuisson dessous.

Apprêt : 1h

Avant enfournement, déposer à l'aide d'un pinceau l'appareil à pain tigré puis fariner les pâtons au tamis.

Cuisson : 20 minutes à 250°C.

(recette donnée par Pierre Vérot-Bournigaud, Boulangerie Pierarno à Asnières (92))