

Pain boule à la polenta

Moule à TARTE Silform®

Ingrédients pour le moule à tarte rond Silform®:

La pâte à pain à la polenta

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 330 g d'eau
- 300 g de farine T65
- 110 g de farine T110
- 100 g de polenta tradition (moyenne)



Façonnage et cuisson

- de la farine de maïs

Recette pour votre
Cook'in



Préchauffer le four à 240°C. Placer le moule à tarte Silform sur la plaque alu perforée. Dans le bol, mettre le sachet de levure et l'eau. Tiédir 30 secondes - 40°C - Vitesse 2. A l'aide de l'entonnoir, ajouter les farines T65 et T110, la polenta tradition. Mélanger 30 secondes - vitesse progressive de 3 à 4. (sans verre doseur) Pétrir 1 minute 30 secondes - Pétrissage.(sans verre doseur) Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir le bol d'un torchon et laisser pousser 30 minutes. Fleurir (fariner légèrement avec la farine de maïs) le Roul'pat et retourner le bol, faire tourner l'axe des couteaux pour extraire la pâte. Bouler et dégazer. Fariner la surface de la pâte et rabattre avec la main vers vous. et appuyer avec la paume de la main. Former une boule et placer sur le moule à tarte. Entailler la boule de pâte à l'incisette. Couvrir d'un torchon et laisser pousser à nouveau 20 minutes. (s'il fait froid, placer la plaque sur un récipient avec de l'eau bouillante.) Entailler à nouveau légèrement dans les précédentes entailles. Enfourner 20 minutes au four à 240°C. Je tourne la plaque à mi cuisson (mon four ne nécessite pas de coup de buée mais selon votre four, ajustez). A la sortie du four, retirer du moule et placer sur la grille à pâtisserie.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau	30 sec	40°C	2	
	Farine T65, farine T110, polenta	30 sec		3 à 4	
		1 min 30			

Mes notes personnelles :

A la baguette : <http://www.alabaguettes.com/>