Feuilles des moissons

Par Nicolas Streiff
Meilleur Ouvrier de France 2017

INGRÉDIENTS

Farine de seigle T130	300 g
Farine de gaude	300 g
Farine d'orge	300 g
Farine de tradition française	3100 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	720 g
Eau (TB 56ºC)	2700 g
Puratos Levure Levante	20 g
Sel	0 g
Bassinage	300 g
Grains d'épeautre bio broyés	240 g

Ingrédients décors feuilles

Pâte	1000 g
Farine complète T150 Bio	180 g
Puratos Levure Levante	10 g

COMMENTAIRES

Passer les grains d'épeautre au cutter puis les torréfier. Préférer des grains issus d'agriculture bio si possible. A retrouver éventuellement en épicerie Bio. Pour le décor «feuilles», en raison de la fermeté de la pâte, le taux de levure est renforcé.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce pain s'intitule «Feuilles des moissons» pour faire référence aux différentes farines utilisées dans cette recette, et des récoltes céréalières qui se déroulent à différents moments de la période des moissons. Ce pain campagnard est composé de 4 céréales sous formes de farines : farine de seigle T130, farine de maïs torréfié (gaude), farine d'orge riche en fibres et farine d'épeautre composant le levain Sapore Senta tempo Bio.

ASTUCES

Cette recette répond à la tendance de fond observée depuis plusieurs années qui s'oriente vers plus de fibres et moins de sel.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Autolyse	Fraser 5 minutes les farines, le Sapore Senta Tempo Bio et l'eau ensemble. 30 minutes d'autolyse pour créer une bonne homogénéité farines-liquides.
Pétrissage (pétrin spirale)	10 minutes en première vitesse, 4-5 minutes en deuxième, et bassiner en toute fin de pétrissage. Prélever 1000 g de pâte pour le décor. Puis incorporer l'épeautre broyé torréfié et mélanger encore 1 à 2 minutes en première vitesse.
Température de pâte	24-25ºC.
Pointage	Pour la pâte principale, 30 min à température ambiante, puis un rabat et mise à 4ºC pendant 12h (méthode du pointage retardé).
Pétrissage décors feuilles	Pétrir 5 minutes en première vitesse avec les 1000 g de pâte réservés avec la farine complète Bio et la levure, de façon à rafermir l'ensemble. Mettre la pâte à 4ºC pendant 12h pour fermentation.
Division / Mise en forme de la pâte principale	500g en boule.
Détente de la pâte principale	1h30 environ.
Façonnage décors	Pendant la détente de la pâte principale, sortir la pâte pour le décor, l'étaler à 2 mm et la passer en froid négatif. Détailler des feuilles avec un emporte-pièce rond de 11 cm de diamètre, fariner les feuilles sur un côté et faire les nervures à l'aide d'une pointe de couteaux et les stocker à 4ºC.
Façonnage	Pour un pain, positionner 3 feuilles retournées sur couche, huiler les bords et humidifier les centres des feuilles puis façonner en triangle les pains et les touner à gris sur les feuilles.
Apprêt	45 min à Tº ambiante.
Cuisson	35 min à 255ºC.