PAIN AUX ALGUES

Pour 3 baguettes (ou un pain)

Ingrédients

500 gr de farine 55
1 cc de sucre
1,5 cc de sel
1 sachet de levure de boulanger lyophilisée
30 g de beurre mou
150 ml de lait
150 ml d'eau
2 cuillers à soupe de persil de la mer (suivant goût)

Préparation et cuisson

Dans le bol du robot ou un saladier, verser l'eau et le lait tièdes + le sucre et y laisser fondre environ 5 mn la levure. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir pendant 10 mn. Le mélange ne doit plus coller
(nota pour ceux qui n'ont jamais fait de pain ou de pâte levée : la levure ne doit jamais être en contact direct avec le sel, sinon elle meurt et la pâte ne lève pas)

Couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.
Écraser d'un coup de poing, pétrir à nouveau 2mn environ et façonner en baguettes ou poser dans un moule à cake beurré ou sur une plaque à pâtisserie. Couvrir et laisser lever à nouveau 1h30
Au bout de ce temps, préchauffer le four à 250°C avec un récipient rempli d'eau.
Au moment d'enfourner, vaporiser un peu d'eau salée sur le(s) pain(s) et faire quelques entailles avec un couteau bien affûté.
Enfourner, baisser le four à 230°C. Chaleur tournante déconseillée.
Le temps de cuisson dépend du volume du pain :
Baguette : environ 20 mn
Gros pain : 30 à 40 mn.
Laisser refroidir sur une grille.

Recette proposée par Isabelle R
Troc-recette du 31 / 7 / 2017