



Un parfum de pain dans l'air



«No-knead bread», c'est du pain qui n'a pas besoin d'être pétri et, en effet, il n'est même pas nécessaire de se salir les doigts. Il s'agit davantage d'une question de patience. La pâte est préparée avec peu de levure et le pain aura 18 heures pour gonfler et développer son arôme appétissant. Pour ce faire, il faut mélanger 2 g de levure (une miette!) avec 400 g de farine, du sel et de l'eau afin d'obtenir un appareil humide. Ce dernier devra reposer dans le saladier 12 heures au minimum (18 heures de préférence). Pendant ce temps, la pâte travaille: la levure transforme le sucre en alcool et en gaz carbonique. Grâce à la levure, l'acide carbonique produit forme des bulles dans la pâte, qui permettent de l'aérer et de la faire gonfler. Une fois formée, la boule de pâte doit être farinée et, la couture de la pâte en dessous, déposée sur un linge de cuisine, où elle reposera une à deux heures. Env. 30 min avant la cuisson, chauffer au four, à 225 °C, un récipient rond en fonte. De cette manière, le gluten contenu dans la farine formera une belle croûte croustillante lorsqu'il entrera en contact avec la fonte. Retirer le récipient chaud du four avec précaution et démouler la miche de pain directement du linge dans le récipient. Cuire à couvert pendant 30 min, puis 20 à 25 min supplémentaires sans le couvercle, jusqu'à ce que le pain prenne une belle couleur dorée. Soulever le pain à l'aide d'une cuillère en bois, laisser refroidir sur une grille et sortir un beau morceau de beurre. En effet, rien n'est meilleur que d'en tartiner une tranche de bon pain croustillant fait maison.