

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	8	Pain plat aux oignons caramélisés et au brie	53
QUELQUES NOTIONS ÉLÉMENTAIRES	11	Pain plat aux tomates	53
Le matériel	12	Tourbillons à la caprese	54
Les ingrédients	14	Tourbillons aux oignons caramélisés et au brie	54
Les 10 étapes élémentaires de la confection artisanale du pain	17	Tourbillons siciliens	54
La pâte à pain maison	21	Pizza à la grecque	56
► RECETTES ÉLÉMENTAIRES	23	Pizza margherita	56
Pâte à pain classique	24	Pizza forestière	56
Baguette	26	► RECETTES DE PAINS DE GRAINS ENTIERS	59
Bâtard	28	Pâte à pain de grains entiers	60
Boule naine	29	Pâte au blé concassé	62
Petits pains blancs	31	Pâte aux grains de blé entiers fraîchement moulus	63
Pizza bianca	32	Pâte au blé entier et au soya	64
FAIRE SON PAIN PAS À PAS	35	Pâte au seigle et aux graines de carvi	65
► RECETTES DE PAINS CLASSIQUES	37	Pâte au granola	66
Pâte à pain classique	38	Pâte à l'avoine et au miel	67
Boule	40	Pâte à socca provençale	68
Baguettes individuelles	43	Pâte à naan traditionnel	69
Naans	44	Baguettes au blé concassé	70
Pitas	46	Boule rustique	73
Bretzels souples	48	Socca provençale à l'échalote et à l'ail	74
Bretzels au cheddar	49	Tarte salée au seigle et aux graines de carvi	76
Fougasse	50	Tarte à l'italienne	76
		Pain tourbillon amish	79
		Pain au granola	80
		Pain à l'avoine et au miel	82
		Naans traditionnels	83
		Pizza aux légumes grillés	84

► RECETTES DE PAINS ENROBÉS ET DE PAINS FOURRÉS	87
Pâte à pain fourré et enrobé de graines	88
Boule à la semoule de blé et aux graines de sésame	90
Boule à l'avoine et au miel	90
Boule au blé entier et au cheddar	93
Boule italienne à l'asiago	93
Boule au seigle et au fromage suisse	94
Boule aux noix de Grenoble et au romarin	96
Bâtard aux fruits secs	98
Fougasse au fromage de chèvre et aux fruits secs	100
Fougasse au bacon	103
Fougasse au romarin et aux olives noires	104
Naans peshavariens	106
Naans peshavariens grillés	107
► RECETTES DE PAINS AROMATISÉS	109
Pâte à pain aromatisée	110
Pâte à la bière	112
Pâte au babeurre	114
Pâte à la compote de pommes au miel et aux épices	115
Pâte à pain à hamburger	116
Pâte aux tomates séchées	117
Pâte à la courge ou à la citrouille	118
Petits pains blancs au babeurre et à la ciboulette	119
Pain au babeurre	121
Pain au babeurre et aux herbes	121
Pain à la compote de pommes au miel et aux épices	121
Baguettes à la bière	122
Pains à hamburger miniatures	124
Grands pains à hamburger	124
Bâtard aux tomates séchées et au pesto	126
Pain à la semoule de blé et au pesto	126
Pain au pesto	126
Pain plat aux tomates séchées et au fromage feta	129
Fougasse à l'orange et au fenouil	130
► RECETTES DE PAINS AVEC BIGA	133
Pâte à pain avec biga	134
Biga	135
Pâte à la polenta et aux fines herbes	136
Pâte à la farine Graham et au yogourt	137
Pâte à la farine de seigle et au yogourt	138
Boule campagnarde rustique	140

Baguettes traditionnelles	142
Baguettes traditionnelles individuelles	143
Pains à sous-marin italiens	145
Coca mallorquina	146
Coca andalouse	147
Ciabatta	148
► RECETTES DE PAINS SANS GLUTEN	151
Pâte à pain sans gluten	152
Pâte sans gluten au soya	153
Pâte sans gluten à la semoule de maïs et au poivre	154
Pâte sans gluten simili seigle aux graines de carvi	156
Pain sans gluten	158
Pain sans gluten enrobé de graines	158
Roulés sans gluten aux pommes et au caramel	159
Roulés sans gluten à la cannelle	161
Petits pains à sandwich sans gluten	162
Pizza sans gluten classique	164
Pizza sans gluten au poulet et aux légumes	165
► RECETTES DE PAINS FESTIFS	167
Pâte sucrée	168
Pâte sucrée parfumée aux agrumes	168
Pâte à couronne suédoise	170
Pain tourbillon au chocolat et aux noisettes	172
Pain tourbillon au chocolat et au beurre d'arachide	173
Pain tourbillon aux framboises et aux amandes	173
Roulés briochés à la cannelle	174
Roulés briochés aux pacanes	175
Roulés briochés aux pommes glacés au cidre	177
Kuchen à la compote de pommes	178
Kolaches à l'abricot	180
Kolaches aux graines de pavot	181
Kolaches aux prunes	181
► RECETTES DE BRIOCHES	183
Pâte à brioche	184
Pâte à brioche parfumée au citron	185
Pâte à brioche au citron et aux graines de pavot	185
Pâte à brioche parfumée à l'orange	185

Pâte à brioche à la courge Butternut	186
Brioche à tête	188
Brioche individuelle	191
Brioche en collier	192
Brioche en collier à l'orange	192
Brioche en collier à la cannelle	192
Brioche roulée d'automne	194
Savarin glacé au cidre	196
Savarin parfumé au citron	196
Savarin parfumé à l'orange	196
Pan dolce	198
Baluchons aux abricots	201
Baluchons à l'orange	201
Baluchons aux canneberges et à l'orange	201
Baluchons aux pommes et à la cannelle	201
Baluchons à la citrouille et aux épices	201
POUR ALLER PLUS LOIN	203
► RECETTES DE BAGELS	205
Pâte à bagels classique	206
Pâte à bagels montréalais	206
Pâte à bagels aux grains entiers	208
Pâte à bagels au seigle et aux graines de carvi	209
Bagels montréalais	210
Bagels aux graines de pavot	211
Bagels au sel	211
Bagels à l'oignon	211
Bagels à l'asiago	211
Bagels aux graines de sésame	211
Bagels montréalais à la cannelle et aux raisins	213
► RECETTES DE PÂTISSERIES	215
Pâte à pâtisserie	216
Pâte danoise	217
Moulin à vent à l'orange	218
Tresses aux amandes	220
Tresses aux pommes au caramel	221
Tresses au fromage à la crème	221
Croissants	223
Pattes d'ours	224
Galettes aux pommes caramélisées	227
Galettes au fromage à la crème et aux baies	228

► LES EXTRAS DE L'ARTISAN BOULANGER	231
Améliorant de panification	232
Noix de Grenoble au romarin	233
Oignons caramélisés	234
Échalotes et ail caramélisés au vin rouge	235
Beurre parfumé	236
Beurre à l'ail et aux fines herbes	237
Beurre fouetté à l'oignon	237
Beurre au miel	237
Beurre à la framboise	237
Beurre à la citrouille	237
Beurre à l'orange et à la grenade	237
Compote de pommes au miel et aux épices	239
Sucre à la cannelle	240
Garniture sucrée au fromage à la crème	242
Garniture au fromage à la crème et aux amandes	242
Garniture au fromage à la crème et au citron	242
Garniture au fromage à la crème et à l'orange	242
Garniture au fromage à la crème et aux épices sucrées	242
Garniture au fromage à la crème et à la noix de coco	242
Garniture aux amandes	244
Garniture aux noisettes	244
Garniture aux pistaches	244
Garniture aux pommes caramélisées	246
Garniture aux graines de pavot	247
Garniture à la cannelle	248
Glaçage au chocolat	249
Glaçage classique	250
Glaçage aux amandes	250
Glaçage au café	250
Glaçage au citron	250
Glaçage à l'orange	250
Glaçage au cidre	250
Glaçage au cidre et au rhum	250
Glaçage à la cerise	250
Glaçage à l'orange et aux canneberges	250
À PROPOS DE L'AUTEURE	253
REMERCIEMENTS	253
CONVERSIONS ET SUBSTITUTIONS	255

INTRODUCTION

Bien que le pain de confection artisanale relève d'une longue tradition avec des formes et des façons de faire bien établies, il fait depuis quelque temps l'objet d'une inspiration nouvelle. En effet, des spécialistes de la boulangerie tels que Jim Lahey, Peter Reinhart, Jeff Hertzberg, Zoë François, Dorie Greenspan, Nancy Silverton, Maggie Glezer, Nancy Baggett et Julia Child, en plus de scientifiques spécialistes des produits alimentaires tels que Shirley Corriher et des blogueurs novateurs intéressés par les produits du fournil ont rajeuni d'anciennes recettes et mis au point de nouvelles manières de faire du pain avec plus de facilité tout en obtenant les mêmes résultats.

En tant qu'auteure de livres de recettes, chargée de cours de cuisine et boulangère amateur, je me suis basée sur leurs différentes compétences et j'ai beaucoup simplifié la confection du pain artisanal pour en faire une activité ludique – et gratifiante – pour ceux dont l'emploi du temps est chargé. J'ai revu et éprouvé la manière de confectionner le pain en vue de rendre l'exercice plus rapide et plus facile.

D'ailleurs, je me suis appuyée sur une démarche séquentielle comprenant plusieurs étapes à suivre. Avec chacune des recettes de pâte, vous apprendrez et maîtriserez de nouvelles techniques.

Grâce à cet ouvrage, vous découvrirez comment préparer des pains extraordinaires en seulement quelques minutes par jour. Vous pourrez confectionner la pâte une journée et la cuire le lendemain ou les jours suivants.

Au fur et à mesure, vous apprendrez différentes techniques pour façonner une boule, une baguette, un bâtard, des petits pains blancs (pains mollets), des pains farcis, des pains plats, des pizzas, des couronnes, des pâtisseries, etc.

Vous découvrirez également de nouvelles manières, plus simples, de préparer des à-côtés pour accompagner le pain, comme des beurrés parfumés (au robot culinaire en seulement cinq minutes) ou des oignons caramélisés (à la mijoteuse).

UNE MÉTHODE SIMPLE À LA PORTÉE DE TOUS

- ▶ Le matériel nécessaire se limite à un grand bol à mélanger, un fouet danois ou une cuillère en bois, des tasses à mesurer (verres gradués), une planche à découper ou une plaque de cuisson, un thermomètre numérique à lecture rapide, un couteau à lame dentelée, un rouleau à pâtisserie, un gril-lèche-frite et une pierre de cuisson.
- ▶ Vous pouvez préparer une bonne quantité de pâte de façon à confectionner plusieurs pains, la réfrigérer, puis la cuire au moment voulu. Plusieurs types de pâte se conservent plus d'une semaine au réfrigérateur.
- ▶ Contrairement à la manière traditionnelle de faire du pain, il n'est pas nécessaire de laisser fermenter la levure dans l'eau pour vérifier qu'elle est active; il suffit d'ajouter de la levure instantanée à la farine. Vous n'avez plus besoin de pétrir la pâte, car la pâte humide active pratiquement d'elle-même le gluten. Vous pouvez bien entendu cuire le pain le jour même si vous le désirez, mais vous pouvez aussi attendre plusieurs jours.
- ▶ Plus besoin de tapoter le pain ni de jouer aux devinettes pour savoir à quel moment votre pain est prêt ! Le thermomètre numérique à lecture rapide vous l'indiquera.

Si vous savez préparer des brownies à partir d'une préparation du commerce, vous êtes prêt à vous lancer dans la confection de pains à ma façon !



Pâte à pain classique

Donne 12 à 16 portions de pain, de petits pains blancs, de pizza ou de pain plat

Cette recette de pâte sert à confectionner de délicieux petits pains blancs (petits pains mollets), de la pizza et du pain plat. Elle vous permet de vous initier aux principes élémentaires de la confection artisanale du pain. Tout vous paraîtra plus facile avec l'expérience. Vous n'aurez plus à vérifier la température de l'eau, car vous saurez reconnaître l'eau tiède en y trempant le doigt. Vous aurez plaisir à façonner les différentes sortes de pains et à les déposer sur la pierre brûlante. En fonction de la rapidité avec laquelle monte le mercure du thermomètre à lecture rapide, vous saurez dire à quel moment le pain est cuit. La croûte de vos pains sera croquante et foncée, alors que la mie sera moelleuse et humide – tout cela, grâce à la méthode simplifiée.

INGRÉDIENTS

1,625 litre (6 1/2 tasses) de farine tout usage ou à pain non blanchie (voir encadré)

22 ml (1 1/2 c. à soupe) de levure instantanée ou pour machine à pain

22 ml (1 1/2 c. à soupe) de sel de table ou de sel casher fin

750 ml (3 tasses) d'eau tiède (environ 38 °C [100 °F])

PRÉPARATION

1 À l'aide d'une cuillère, déposer la farine dans une tasse à mesurer et niveler la surface avec la lame d'un couteau ou un doigt. Verser la farine au fur et à mesure dans un grand bol.

2 Ajouter la levure et le sel, puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet danois. Verser l'eau et remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient humectés. Battre la pâte à 40 reprises, en raclant le fond et les parois du bol, jusqu'à la formation d'une masse grumeleuse et visqueuse.

3 Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser lever la pâte à température ambiante (22 °C [72 °F]) à l'abri des courants d'air pendant 2 heures, jusqu'à ce qu'elle atteigne presque le haut du bol et qu'elle ait la texture d'une éponge.

4 Cuire la pâte le jour même ou la conserver, sous pellicule plastique, au réfrigérateur jusqu'à neuf jours.

MATÉRIEL

Thermomètre numérique à lecture rapide

Bol à mélanger de 4 litres (16 tasses)

Cuillère en bois ou fouet danois

CONSEILS PRATIQUES

- ▶ Pour obtenir 750 ml (3 tasses) d'eau tiède à une température d'environ 38 °C (100 °F), mélangez 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau chaude et 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau froide du robinet.
- ▶ Avant de réfrigérer la pâte, à l'aide d'un feutre, inscrivez la date de confection sur la pellicule plastique qui l'enveloppe. Ainsi, vous saurez quand vous l'avez préparée. Utilisez-la dans les neuf jours suivants.

BOULANGER AVEC DE LA FARINE CANADIENNE

La farine faite au Canada a une teneur plus élevée en protéines que certaines farines produites aux États-Unis; par conséquent, elle absorbe davantage d'eau. Si vous utilisez de la farine à pain non blanchie faite au Canada, préparez la pâte avec environ 125 ml (1/2 tasse) de moins que ce qu'exige la recette, puis ajoutez petit à petit uniquement la quantité nécessaire pour faire une pâte épaisse et visqueuse. Vous n'avez pas à rectifier la quantité de farine tout usage.



Pain au granola

Donne 2 pains (16 portions)

Ce pain est cuit dans un moule, de sorte qu'il est facile de préparer de belles tranches grillées et tartinées de beurre parfumé (p. 236) pour le petit-déjeuner. Le granola utilisé pour faire la pâte donne à ce pain une saveur douce et délicatement épicée.

INGRÉDIENTS

1 recette de pâte au granola (p. 66)

Farine tout usage ou à pain non blanchie

500 ml (2 tasses) d'eau chaude

PRÉPARATION

1 Sur un plan de travail fariné, saupoudrer la pâte d'un peu de farine et la diviser en deux parts égales à l'aide d'un couteau à lame dentelée et d'un grattoir coupe-pâte. Se fariner les mains. En prenant soin de manipuler la pâte le moins possible et en ajoutant de la farine au besoin, façonner chaque portion en un cylindre de 20 cm (8 po). Avec les mains, lisser la surface pour qu'elle soit douce et non visqueuse. Pincer les pliures. Fariner légèrement les zones collantes. La surface doit être douce et parfaitement lisse.

2 Transférer les pâtes dans des moules à pain préalablement enduits d'un corps gras. Couvrir de linges propres et laisser reposer à température ambiante pendant 40 minutes.

3 Environ 30 minutes avant d'enfourner les pains, placer un gril-lèche-frite sur la grille inférieure du four et une pierre de cuisson sur celle du milieu. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

MATÉRIEL

2 moules à pain de 23 x 12,5 cm (9 x 5 po)

Gril-lèche-frite

Pierre de cuisson

4 Dégager délicatement la grille centrale du four de plusieurs centimètres. Déposer les moules sur la pierre de cuisson brûlante en les espaçant de 7,5 cm (3 po). Replacer la grille à l'intérieur du four. Dégager un peu la grille inférieure pour verser l'eau chaude dans le gril-lèche-frite. Remettre la grille en place et fermer immédiatement la porte du four, afin que la vapeur se répande à l'intérieur.

5 Cuire de 27 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et que le thermomètre numérique inséré au centre des pains indique au moins 88 °C (190 °F). Transférer les moules sur une grille en métal et laisser refroidir 10 minutes. Démouler les pains et les laisser refroidir sur la grille.



Pattes d'ours

Donne 16 pattes d'ours

Les pattes d'ours sont faites à partir de carrés qui sont garnis, pliés et découpés de sorte que la bordure de la pâte ressemble à des ortels boudinés, lesquels se sépareront et gonfleront au cours de la cuisson. Une fois refroidies, nappez-les de glaçage.

INGRÉDIENTS

1 recette de pâte danoise (p. 217)

Farine tout usage non blanchie

125 ml (½ tasse) de confiture d'abricots, de cerises ou de prunes, ou de garniture aux amandes (p. 244)

1 œuf, légèrement battu avec 15 ml (1 c. à soupe) d'eau

500 ml (2 tasses) d'eau chaude

Glaçage classique (p. 250)

PRÉPARATION

1 Sortir le rectangle de pâte du réfrigérateur et le couper en deux parts égales. Envelopper de nouveau une moitié et la remettre au réfrigérateur. Déposer l'autre moitié sur un plan de travail généreusement fariné. Saupoudrer la pâte d'un peu de farine. Se fariner les mains et le rouleau à pâtisserie. À l'aide du rouleau, abaisser la pâte en un rectangle de 40 x 20 cm (16 x 8 po). La pâte doit être froide, ferme et lisse sur toute sa surface, sans être collante. À l'aide d'un couteau bien affûté ou d'une roulette à pizza, découper la pâte en huit carrés de 10 cm (4 po). Déposer 10 ml (2 c. à café) de confiture au centre de chaque carré. Badigeonner un côté de chaque carré d'œuf battu, plier le côté opposé sur la garniture et appuyer sur les bordures afin d'emprisonner la confiture. Faire trois incisions sur le côté plié qui touchent presque la pliure. Répéter l'opération avec l'autre moitié de pâte.

2 Sur deux grandes plaques de cuisson tapissées de papier parchemin, déposer les pattes d'ours en les espaçant de 5 cm (2 po). Déployer délicatement les doigts de pâte en éventail. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à 24 heures ou laisser lever à température ambiante (22 °C [72 °F]) pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume. (Si elles sont préalablement réfrigérées, laisser les pattes d'ours atteindre la température ambiante, puis lever.)

3 Environ 30 minutes avant d'enfourner la pâte, placer un grill-lèche-frite sur la grille inférieure du four et une pierre de cuisson sur celle du milieu. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

MATÉRIEL

Rouleau à pâtisserie

2 grandes plaques de cuisson

Grill-lèche-frite

Pierre de cuisson

4 À l'aide d'un pinceau, badigeonner les pattes d'ours d'œuf battu.

5 Dégager délicatement la grille centrale du four de plusieurs centimètres. Déposer une plaque de cuisson sur la pierre de cuisson brûlante. Replacer la grille à l'intérieur du four. Dégager un peu la grille inférieure pour verser l'eau chaude dans le grill-lèche-frite. Remettre la grille en place et fermer immédiatement la porte du four.

6 Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Transférer la plaque sur une grille en métal placée sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir pendant 5 minutes avant de napper les pattes de glaçage. Cuire la deuxième plaque. Déguster les pattes d'ours ou les laisser refroidir avant de les emballer et les conserver jusqu'à trois mois au congélateur.

NOTE

Il est très important de conserver au froid la pâte feuilletée afin que les strates de beurre ne fondent pas et restent intactes. Si possible, travaillez sur une plaque de marbre et dans une pièce fraîche. La pâte ne doit être à température ambiante pendant sa période de levage.

VARIANTE

Vous pouvez utiliser de la pâte à pâtisserie (p. 216).

