



Donne trois miches

- 1 c. à thé de sucre
- 1 c. à table de levure traditionnelle
- 1 c. à table de sel
- 1 c. à table d'améliorant de panification
(facultatif – voir la note en bas de page*)
- 4 tasses et 1/4 d'eau tiède (pour activer la levure)
- 9 tasses de farine tout usage
- 1 œuf (pour la dorure)

- 1 Dans un petit bol, combiner la levure, le sucre et 1/4 tasse d'eau tiède. Mélanger suffisamment pour incorporer les ingrédients les uns aux autres et laisser reposer 10 minutes, jusqu'à ce que la levure soit activée. La levure sera prête lorsque de petits îlots de mousse se forment à la surface. Pendant ce temps, verser le sel dans un grand bol (et l'améliorant de panification, si vous désirez), ajouter les quatre tasses d'eau tiède restantes et brasser pour combiner.
- 2 Lorsque la levure est activée, l'incorporer au grand bol d'eau salée. Lentement, ajouter 6 tasses de farine en mélangeant bien les ingrédients secs et mouillés jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Une fois le tout bien mélangé, verser la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir avec les 3 tasses de farine restantes. Lorsque la farine est complètement incorporée, continuer à pétrir la pâte pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Si la pâte est toujours humide après quelques minutes de pétrissage, rajouter un peu plus de farine. Lorsque la pâte ne colle plus à vos mains, placer dans un grand bol légèrement graissé, couvrir d'une pellicule de plastique ou d'un linge à vaisselle sec et laisser lever dans un espace à température tiède, sans courant d'air, pendant une heure et demie ou deux heures, ou jusqu'à ce que sa taille ait doublé. La pâte ne devrait pas rebondir au toucher.
- 3 Dégonfler la pâte en y enfonçant doucement le poing, étaler sommairement avec un rouleau à pâte, et diviser en trois parts égales. Rouler chaque part sur elle-même afin d'en faire un « rectangle » de la taille de votre moule à pain et replier les bords qui dépassent sous chaque morceau.
- 4 Placer chaque morceau de pâte dans un moule à pain légèrement beurré, les bords repliés en dessous. Dans un petit bol, battre l'œuf et légèrement badigeonner chaque miche. Couvrir les miches d'une pellicule de plastique ou d'un linge à vaisselle propre, et laisser gonfler pendant 45 minutes ou une heure, jusqu'à ce que la pâte ressorte du moule en le dépassant de 3 à 4 cm et que les coins du moule soient remplis. Préchauffer le four à 375 °F.
- 5 Cuire de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus des miches soit doré. Retirer le pain des moules immédiatement et laisser refroidir sur une grille. Le pain se conservera à température ambiante dans un sac ou une boîte à pain pendant cinq jours. Congeler les miches en surplus.

* Note : Il existe plusieurs recettes d'améliorant de panification en ligne; vous pouvez aussi utiliser une préparation du commerce. Bien que l'améliorant de panification ne soit pas nécessaire pour fabriquer un excellent pain, il permet de donner une texture lisse et élastique à la pâte et prolonger la durée de conservation du pain. Si vous faites une pâte de grains entiers, l'améliorant la rendra plus légère. Voici une recette qui donnera une quantité suffisante d'améliorant pour 10 miches. Mélanger et conserver au réfrigérateur dans un récipient étanche à l'air.

1 tasse de gluten de blé

1 1/2 c. à thé d'acide citrique ou ascorbique en poudre

1/2 tasse de lait écrémé en poudre

1 1/2 c. à thé de gingembre en poudre (le goût ne sera pas perceptible)

2 c. à table de granules de lécithine de soya