

Le pain au robot-boulangier de Carrie Pain



Donne une miche

- 3/4 de tasse d'eau
- 1 c. à table de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 œuf
- 1 c. à table de beurre fondu
- 2 tasses de farine blanche
- 2 c. à table d'améliorant de panification
(* voir la note de bas de page)
- 1 c. à table de levure

Chaque robot-boulangier est différent; précisons que plusieurs modèles récents ont un plus grand récipient. Cette recette, conçue pour le petit récipient du robot-boulangier de Carrie qui date de vingt ans, donne un excellent pain. Selon nos estimations, le robot-boulangier de Carrie peut cuire une miche d'environ 1 lb. Veuillez lire les spécifications techniques de votre robot-boulangier et ajuster la recette au besoin. Il faudra faire quelques essais et erreurs, mais ce bon pain en vaut le coup. Le secret? Bien étager chaque ingrédient dans le robot-boulangier.

- 1 Pour commencer, verser tour à tour l'eau, le sucre, le sel, l'œuf et le beurre dans le robot.
- 2 Bien brasser les ingrédients jusqu'à ce que l'œuf soit incorporé au mélange.
- 3 Saupoudrer de la farine sur le mélange liquide afin de créer une couche protectrice pour que les ingrédients du dessus ne se mouillent pas. Ajouter l'améliorant de panification et la levure, tout en veillant à ce que ces deux ingrédients ne touchent pas au liquide.
- 4 Régler le robot-boulangier à la durée de votre choix, sans oublier d'inclure le temps de cuisson, selon les directives de votre robot-boulangier.

*** 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. 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