




Corbeille de fermentation du pain

 Fiche produit

Référence: 654 908

Chère cliente, cher client!

Le goût du pain est toujours meilleur lorsque la pâte lève dans des conditions optimales de fermentation. Pour cela, rien ne vaut une corbeille de fermentation, qui permet de stocker la chaleur et de la restituer de façon homogène. Le matériau empêche également la pâte de transpirer. De plus, la corbeille de fermentation protège la pâte des courants d'air et lui donne sa forme, son dessin et sa consistance typiques. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans la préparation de vos pains et un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes!

La corbeille de fermentation est conçue exclusivement pour faire lever la pâte à pain. Elle ne convient pas à la cuisson au four. Ne la placez pas dans le four chaud, sauf pour la stériliser. Il y a risque d'incendie!

Ne graissez pas la corbeille de fermentation avec de l'huile ou un autre corps gras et ne la lavez pas avec de l'eau, du liquide vaisselle ou un produit similaire.

Avec la pâte, formez un pàton rond et saupoudrez-le généreusement de farine de chaque côté. Farinez aussi généreusement la corbeille de fermentation avant d'y déposer la pâte. Si la pâte colle à la paroi de la corbeille, c'est qu'elle est trop humide et que la corbeille n'a pas été suffisamment farinée.

Placez la pâte préparée dans la corbeille de fermentation et rabattez par-dessus l'insert en tissu, ou bien recouvrez la corbeille avec un torchon de cuisine propre. Laissez la pâte reposer pendant environ 1 heure et demie. La température optimale est d'environ 35 °C.

Pour sortir la pâte de la corbeille de fermentation après son temps de repos, couvrez la pâte de papier sulfurisé et tenez-le fermement d'une main, retournez la corbeille et déposez la pâte avec le papier sulfurisé directement sur la plaque de four. Retirez ensuite la corbeille de fermentation. Cela empêche la pâte de tomber sur la plaque de cuisson. En effet, la pâte pourrait s'effondrer. Poussez rapidement la plaque de cuisson dans le four pour éviter que la pâte ne se fragmente.

Après utilisation, laissez la corbeille sécher complètement pour éviter la formation de moisissures. Pour cela, vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle du four.

Lorsque la corbeille est entièrement sèche, retirez les restes de farine et de pâte sèche avec une brosse douce, puis retournez la corbeille et tapotez sur le fond pour en extraire tous les résidus.

Stérilisez régulièrement la corbeille de fermentation en la plaçant vide dans le four pendant environ 30 à 40 minutes à une température maximale de 120 °C.

L'insert en tissu est 100 % coton. Vous pouvez le laver en machine à 30 °C. Respectez également les indications sur l'étiquette d'entretien cousue.

Recettes

Pain de campagne à l'avoine

12 g de levure fraîche	10 g de sel
100 ml d'eau tiède	1 c.s. de vinaigre balsamique fruité
650 g de farine d'avoine sans gluten provenant d'une production contrôlée	Un peu de farine d'avoine sans gluten pour saupoudrer la corbeille de fermentation et le pâton
550 ml d'eau tiède	

1. Dans un petit saladier, mélanger la levure émiettée avec 100 ml d'eau tiède jusqu'à dissolution complète. Saupoudrer cette pâte d'un peu de farine d'avoine sans gluten et laisser reposer pendant environ 15 minutes.

2. Pendant ce temps, dans un grand saladier, mélanger la farine d'avoine sans gluten avec le sel, 550 ml d'eau tiède et le vinaigre balsamique. Ajouter le mélange de levure et pétrir vigoureusement à la main ou au robot jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Recouvrir le saladier avec un torchon de cuisine et laisser la pâte reposer pendant 1 heure et demie environ au total. Toutes les 30 minutes, plier à nouveau la pâte. Pour ce faire, sortir la pâte du saladier avec les mains légèrement humidifiées, la replier sur elle-même à partir du milieu, couvrir à nouveau et continuer la levée.
4. Placer ensuite la pâte dans un grand récipient hermétique et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures.
5. Fariner **généreusement** la corbeille de fermentation, sortir la pâte du réfrigérateur, former un pâton rond de la taille de la corbeille et le fariner également. Déposer le côté lisse du pâton dans le fond de la corbeille de fermentation, recouvrir d'un torchon de cuisine et laisser reposer environ 1 heure et demie.
6. Pendant ce temps, préchauffer le four à 220 °C (chaleur supérieure et inférieure) et placer dans le fond du four un récipient plat rempli d'eau et adapté au four.
7. Déposer le pain sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et laisser cuire sur la glissière du milieu pendant environ 1 heure et demie. Sortir le pain du four et le laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Temps de préparation: env. 30 minutes (plus temps de levée, de fermentation et de cuisson)

Pain d'épeautre croustillant

15 g de levure fraîche

100 g de levain naturel liquide

100 ml d'eau chaude

10 g de sel

1 pincée de sucre

350 ml d'eau chaude

100 g de farine de blé
(type 1100)

Farine de blé (type 1100) pour
la corbeille de fermentation

650 g de farine d'épeautre
complète

1. Dans un petit saladier, mélanger la levure émietlée avec 100 ml d'eau chaude et 1 pincée de sucre jusqu'à dissolution complète. Saupoudrer cette pâte d'un peu de farine de blé, couvrir et laisser reposer pendant environ 15 minutes.
2. Pendant ce temps, dans un grand saladier, mélanger les deux types de farine avec le levain, le sel et 350 ml d'eau chaude. Ajouter le mélange de levure et pétrir vigoureusement à la main ou au robot jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Recouvrir ensuite avec un torchon de cuisine et laisser la pâte reposer pendant 1 heure et demie environ au total. Toutes les 30 minutes, plier à nouveau la pâte. Pour ce faire, sortir la pâte du saladier avec les mains légèrement humidiées, la replier sur elle-même à partir du milieu, couvrir à nouveau et continuer la levée.

4. Fariner **généreusement** la corbeille de fermentation. Retirer la pâte du saladier, former un pâton rond et le fariner également. Déposer le côté lisse du pâton dans le fond de la corbeille de fermentation, recouvrir d'un torchon de cuisine et laisser reposer environ 24 heures au réfrigérateur. Sortir ensuite la corbeille du réfrigérateur et laisser encore la pâte reposer pendant 1 heure et demie environ, en prenant soin de la recouvrir.
5. Pendant ce temps, préchauffer le four à 230 °C (chaleur supérieure et inférieure) et placer dans le fond du four un récipient plat rempli d'eau et adapté au four.
6. Déposer le pain sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et laisser cuire sur la glissière du milieu pendant environ 60 à 70 minutes. Sortir le pain du four et le laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Temps de préparation: env. 45 minutes (plus temps de levée, de fermentation et de cuisson)

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2023 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany