

Du pain à l'ancienne !

La cuisson du pain :

La fabrication du pain :

Gérard, notre boulanger lors des fêtes du village, nous délivre sa recette basée sur une pratique familiale (son arrière-grand-mère pétrissait le pain que le grand-père cuisait au four de la Forêt).

Tout d'abord on met la farine dans la maie (pétrin). On ajoute progressivement de l'eau pour délayer la farine puis le levain (le levain est prélevé de la fournée précédente et conservé au frais) et/ou la levure de boulanger. On malaxe cette pâte durant 45 min environ. On saupoudre de sel (20 g/kilo de farine). On pétrit à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte de bonne consistance qui ne colle plus ou presque plus aux doigts. Avec des gestes amples, on bat ensuite cette préparation pour l'aérer.

Après on laisse fermenter la pâte d'où la nécessité de travailler dans une pièce assez chaude.

Pendant ce temps, on chauffe le four. C'est la pâte qui commande. Effectivement si elle n'est pas assez levée il faut continuer à entretenir le four jusqu'au bon moment.



Quand la pâte a quasiment doublé de volume, elle est divisée en pâtons (petites boules d'environ 1,5 kg) qui sont entreposés dans un paillât appelé aussi benon (corbeille en osier) recouvert d'un linge fariné.



Le paillât contenant le pâton entreposé dans la maie



Le four doit être à bonne température, la voûte et la sole sont blanchies par la combustion des fagots. Les braises sont retirées à l'aide d'un racloir. On peut placer au bout d'une pique une feuille de papier, son changement de couleur indique si le four est à la bonne température.

On dépose le pâton sur la pelle, on enfourne et on retire la pelle d'un coup sec. Dans le four, les pains sont placés côte à côte de façon à créer une chaîne thermique, d'où le « baiser du boulanger ».

Au début de la cuisson, il faut vérifier que le pain ne brûle pas et le déplacer après 45 min. Généralement le pain est cuit au bout d'une heure trente. On le retire alors avec la pelle, on le laisse refroidir et on le déguste !

Souvent on profite que le four soit chaud pour cuire également des tartes salées ou sucrées.

