

Recette de base pour Pain du Gros-de-Vaud

1 litre d'eau

1.530 kg de farine Gros-de-Vaud

0.035 kg de levure

0.035 kg de sel

0.015 kg de malt (favorise l'activité enzymatique)

Verser tous les ingrédients dans un bol (faites attention à ne pas mettre le sel sur la levure) et pétrir en une pâte homogène pendant 15-20 minutes (8-10 minutes dans un robot ménager). Ajuster la quantité d'eau en début de pétrissage afin d'obtenir une pâte souple, limite collante. Laisser reposer à couvert, dans un endroit tempéré à chaud et à l'abri de la lumière pendant 60 minutes au minimum. Façonner le pain puis laisser lever une seconde fois à couvert pendant 30 minutes. Entailler en forme d'épi, saupoudrer de farine et enfourner immédiatement à 220°C. Vérifier la cuisson après 50 minutes. Vous devez obtenir un son creux lorsque l'on « toque » sous le pain avec le doigt.

