THE J.M. SMUCKER Co

# Pain au levain Sherwood[MC]

fait deux pains

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 20 mins | 40 mins | N/A | N/A |

## Ingredients

- 2 c. à thé (10 mL) de sucre
- 1 1/2 tasses (375 mL) d'eau chaude (105 ºF – 115 ºF / 40 ºC – 56 ºC)
- 1 sachet (8 g) (2 1/4 c. à thé/ 11 mL) de levure sèche active
- 1 tasse (250 mL) Levain de Sherwood
- 5 1/2 tasses (1350 mL) de farine tout usage Original Robin Hood® ou de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) e bicarbonate de soude

## Directions

**Step 1:**

Faire dissoudre le sucre dans l'eau chaude dans un grand bol à mélanger. Saupoudrer la levure sur l'eau. Laisser reposer 10 minutes, puis bien remuer. Incorporer la culture de démarrage de levain. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine et le sel. Battre avec une cuillère de bois ou à faible vitesse d'un batteur électrique pendant 3 minutes.

**Step 2:**

Couvrir le bol d'un papier ciré graissé et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 ° - 29 °C) jusqu'au double du volume (environ 1 1/2 heure).

**Step 3:**

Combiner le bicarbonate de soude avec 2 tasses (500 ml) du reste de farine. Incorporer à la pâte. Ajouter suffisamment du reste de farine pour obtenir une pâte molle qui ne colle  pluss aux parois du bol. Retourner la pâte sur une surface légèrement enfarinée.

**Step 4:**

Pétrir la pâte 10 minutes, en ajoutant suffisamment de farine pour que la pâte soit molle, élastique, mais plus collante. La diviser en deux. La couvrir d'un linge de vaisselle et la laisser reposer 10 minutes.

**Step 5:**

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser une plaque à patisserie de papier parchemin.

**Step 6:**

Façonner chacun des morceaux en un pain rond. Déposer sur une plaque à pâtisserie graissée. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever jusqu'au double du volume (environ 45 minutes).

**Step 7:**

Faire cuire au four préchauffé, sur la grille du bas, de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient dorés.

## Images

