

Pains à la levure et au levain

MODE DE LA CHAMBRE DE POUSSE – humide

UTILISEZ LA GRILLE ET LE RÉCIPIENT À EAU

Meilleur pour :

Pâte à pain

Levain

Préfermentation à la levure

- Placez les récipients **SUR LA GRILLE** au-dessus de la plaque chauffante.
- **UTILISEZ** le récipient à eau avec de l'eau pour l'humidité.



Plage de température : 70-95 °F / 21-35 °C.

Utilisez les récipients ouverts : la pâte à pain et les préferments dans des bols ouverts, des moules à pain ou sur des plaques de four.

La température de consigne est indiquée pour l'intérieur de la pâte ou des préferments et non pour la température de l'air à l'intérieur de la chambre de pousse.

NOTE : la chambre de pousse est calibrée pour conserver la température du contenu d'un pot ou d'un bol à la température indiquée sur le réglage, et non pour la température de l'air à l'intérieur. Les objets dans la chambre de pousse sont chauffés par l'air à l'intérieur ainsi que directement par la plaque chauffante (chauffage infrarouge par rayonnement). À des températures basses (70-95 °F / 21-35 °C), la chambre de pousse est calibrée avec des récipients ouverts et en utilisant le récipient à eau (mode humide). À des températures plus élevées, des récipients fermés sont utilisés sans le récipient à eau (mode sec). Ces étalonnages correspondent aux utilisations les plus courantes de la chambre de pousse. Si elle est utilisée à d'autres fins, de petits ajustements concernant la température de consigne peuvent être requis pour de meilleurs résultats.

Si la température ambiante de la pièce dans laquelle se trouve la chambre de pousse est assez basse (inférieure à 60 °F / 15 °C) ou très élevée (supérieure à 77 °F / 25 °C), il se peut que la température de consigne doive être ajustée de quelques degrés plus haut ou plus bas afin d'atteindre le résultat désiré.

Lignes directrices générales et conseils

Pour la pâte à pain, le récipient à eau doit toujours être rempli entre un tiers et la moitié avec de l'eau propre et placé au centre de la plaque chauffante de la chambre de pousse. La grille doit être posée au-dessus du récipient à eau. Une fois les côtés en place et le couvercle fermé, réglez le thermostat et attendez 5-10 minutes que la chambre de pousse atteigne la bonne température. Nos spécifications de recettes de pain ont été écrites pour la chambre de pousse avec de l'eau dans le récipient et sans couvercle sur la pâte. Si vous couvrez le récipient contenant la pâte avec une pellicule plastique, ceci pourrait résulter en une température plus élevée de la pâte ainsi qu'un excès de levée.

Sélectionnez la température. Il existe différentes possibilités de température pour la pâte à pain. Si la recette ou le livre que vous utilisez spécifie une température, veuillez respecter cette température.

Le pain au levain a généralement besoin d'une température de fermentation de 80-86 °F / 27-30 °C pour stimuler la levure sauvage.

La levure commerciale est plus concentrée. La pâte faite avec ce genre de levure nécessite une température plus basse, entre 75-79 °F / 24-26 °C, ce qui favorise le développement de saveurs.

Les pâtes sucrées et les croissants contiennent souvent du beurre et sont meilleurs lorsque la température est maintenue au-dessous du point de fusion du beurre. Nous recommandons 74 °F / 23 °C pour ce type de pâte.

La farine de seigle, dont le pourcentage de gluten est plus faible et l'activité d'enzymes plus élevée, exige une température de la chambre de pousse plus élevée (80-86 °F / 27-30 °C) afin de raccourcir le temps de fermentation et ainsi d'empêcher les enzymes de dégrader la pâte trop rapidement.

La pâte froide qui a été conservée au réfrigérateur a souvent besoin d'une heure supplémentaire (ou plus) par livre / 500 grammes de pâte, en plus du temps normal dont la pâte a besoin pour lever, afin d'atteindre la bonne température. Dans l'idéal, une pâte congelée devrait être décongelée au réfrigérateur avant la levée.

Vous êtes pressé? Mélangez la pâte avec de l'eau tiède (90-100 °F / 32-38 °C) et fermentez-la à une température maximale de 86 °F / 30 °C. Par contre, nous ne recommandons pas d'aller au-delà de cette température, car dans ce cas-là, la levure pourrait produire des saveurs désagréables.

Couvrir la pâte. La plupart des pâtes et des pains moulés n'ont pas besoin d'être couverts dans la chambre de pousse, vu que le récipient à eau fournit une humidité idéale et évite que la pâte forme une croûte. Cependant, si vous utilisez la chambre de pousse pour une fermentation plus longue à une température plus basse, comme par exemple pendant toute une nuit (12 heures) pour une biga ou un préferment, il est recommandé de couvrir le bol ou le récipient.

La température la plus commune pour faire lever du pain est 80 °F / 27 °C. C'est la température qui fonctionne pour quasiment tous les types de pain, des brioches au pain au levain et même pour le pain de seigle. Vous pouvez utiliser un réglage plus chaud de 86 °F / 30 °C, si vous êtes pressé. Mais pour beaucoup de recettes, la température de 80 °F / 27 °C représente un bon équilibre entre une fermentation plus lente qui permet un meilleur développement de saveurs et une fermentation plus rapide et plus pratique.