

PAINS ET BAGUETTES RATÉS: (PAS AÉRÉS, PLATS, SANS GRIGNES, ?.) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES BAGUETTES?

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/baguettes-ratees/>

Pains et Baguettes ratés: (Pas aérés, Plats, sans grignes, ?.) Pourquoi? Comment réussir les Baguettes?

Conseils et Astuces pour réussir les Pains et Baguettes

Nous listons ici tous conseils pour ne plus rater les Pains et Baguettes maison, une recette qui peut s'avérer plus délicate que prévu

Recettes de Pain Maison

Toutes les Recettes de Pain se trouvent ICI

Quand les baguettes sont plates

Les baguettes sont plates et n'ont pas réussi à lever !

- Votre pâte à pain était trop lourde, il faut revoir les proportions, moins d'eau ou plus de farine. Trop humide et la pâte ne peut pas lever. A la fin du pétrissage, faire le test en plongeant un doigt : la pâte ne doit pas coller ! Tout juste rester humide !
- Avez-vous laissé vos baguettes toujours recouvertes ? Pendant la levée (pointage), le récipient avec la pâte doit être recouvert d'un torchon. Pendant la dernière levée (quand les baguettes sont formées), les baguettes doivent être recouvertes d'un torchon humide (comme on on a montré ICI). Cela permet aux baguettes d'éviter les courants d'air qui les sèchent
- Vous n'avez peut-être pas assez pétri, et le réseau glutineux ne s'est pas formé... laissant le gaz s'échapper... Il faut pétrir 15 minutes à la machine ou plus longtemps à la main....
- La levure est peut-être trop vieille et n'est plus active... Ou vous avez mis la levure en contact du sel et la levure s'est «désactivée»
- La baguette manque de "force". Une étape essentielle est de la dégazer, puis de la replier comme montré sur l'animation ici. En faisant cela, on lui donne de l'élasticité, qui va augmenter sa "force", et ainsi plus lever

Quand les baguettes n'ont pas de croûte

Les baguettes n'ont pas de croûte !

- Vous n'avez pas cuit à température assez élevée. Egalement, il faut faire préchauffer le four avant d'enfourner, et laisser chauffer 15 minutes minimum
- Il faut créer une buée dans le four, ce qui crée la croûte : Au moment d'enfourner, mettre de l'eau ou des glaçons dans le four

Quand les baguettes n'ont pas de grignes

PAINS ET BAGUETTES RATÉS: (PAS AÉRÉS, PLATS, SANS GRIGNES, ?.) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES BAGUETTES?

Vous avez entaillé les baguettes afin de former les «grignes», mais elles ne se sont pas développées à la cuisson

- Le meilleur instrument pour faire ses grignes est une lame de rasoir, ou cet instrument utilisé par les boulangers :
- Il faut faire les entailles juste avant d'enfourner, pas pendant la levée (pointage), sinon elles disparaîtront pendant que les baguettes gonflent
- Il faut faire des entailles (grignes) avec un angle de 30 degrés, et surtout pas à la verticale

Quand les baguettes s'ouvrent sur le côté

Une large ouverture s'est créée sur toute la longueur pendant la cuisson

- Vous n'avez pas mis la «pliure» sous la baguette, comme on on a montré ICI. Quand on roule une baguette, il y a presque toujours une «pliure», comme montré sur la photo ci-dessous. Il faut dresser la baguette sur la plaque, avec la pliure dessous afin qu'elle ne s'ouvre pas

Baguettes sans «trous» - Quand la mie n'est pas aérée

Les baguettes ont gonflé mais la mie n'est pas aérée, et on ne voit pas de «trous»

- Il faut respecter tous les temps de repos. Si vous raccourcissez ou sautez les périodes de pointage, les baguettes n'ont pas le temps de gonfler
- Changer de farine, et prendre une farine à fort taux de gluten. Les farines «type pâtisserie» donnent de moins bons résultats. Voir l'article sur les farines: ICI
- Cela m'est arrivé quand la levure était : - trop vieille - était rentrée en contact avec le sel - ou quand il n'y avait pas assez de levure. Attention ! Trop de levure et le pain ne monte pas non plus....

Baguettes blanches

Quand le pain ne se colore pas

- Ajouter 4 grammes de Malt dans la pâte : cela colore le pain assez vite
- Augmenter la température du four