



OXALIS – La Fournée Une histoire de pain ...



*Dessins Chimène VORONKOFF
Photos Yvon MARCHAND*

Tout est une histoire de chauffe ...



Le four : un foyer et des soles tournantes, en briques réfractaires
35 kg de pâte cuisent à la fois



Sole du bas



Sole du haut

La première étape : le pétrissage



Pesée du levain



Farine + levain + sel



+ l'eau

Nicolas pétrit 35 kg de pâte pour le pain de campagne.





La pâte se repose, deux à trois heures



2^{ème} étape : le façonnage



Emmanuelle coupe la pâte
et la façonne



Le pain aux raisins,



et le pain de campagne.



Les pains lèvent dans les bannetons, pendant 2 à 3 heures.



Pendant ce temps, le jour se lève sur Bonnetré



3^{ème} étape : L'enfournement



Juste après l'enfournement, Emmanuelle verse de l'eau dans le four,
pour saturer l'atmosphère de cuisson en vapeur d'eau



Le pain cuit ...



Et voilà !

