

Pain au thym et au romarin

Préparation : 20 min • Levée de la pâte : 30 min • Cuisson : 50 min

Pour 1 pain

- * 500 g de mix pain « maison » (p. 14) ou de Mix Pane Mix B (Schär)
- * 2 sachets de 5 g de levure du boulanger Briochin (Alsa)
- * 3 cuil. à soupe d'huile d'olive + 1 cuil. à soupe
- * 1 cuil. à soupe de romarin frais grossièrement concassé
- * 1 cuil. à soupe de thym séché
- * Sel fin

Ustensile

1 moule à cake (26 cm de long)

- 1** – Mettez dans un grand saladier le mix, la levure, 50 cl d'eau tiède et mélangez avec une cuillère en bois.
– Ajoutez 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à café de sel, le thym, le romarin concassé. Mélangez avec une cuillère en bois, puis avec le fouet électrique en vous servant des batteurs malaxeurs (ceux qui sont en forme de ressort), à une vitesse entre moyenne et forte pendant 10 min. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7).
- 2** – Huilez le moule à cake avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et versez la pâte dedans. Placez le moule dans un endroit chaud et sans courant d'air pour laisser monter la pâte pendant 30 min.
- 3** – Une fois la pâte levée, ouvrez le four préchauffé, placez la plaque à mi-hauteur, disposez dessus un petit saladier en Pyrex rempli d'eau et mettez le moule à côté, sur la plaque. Fermez rapidement le four pour 50 min de cuisson.
– Une fois sorti du four, laissez tiédir votre pain avant de le démouler, mettez-le ensuite sur une grille et laissez-le complètement refroidir à l'air libre.



Mon truc en plus

À défaut de romarin frais, vous pouvez utiliser du romarin séché et le hacher dans un petit mixeur.