

Bonjour à tous,

Nous sommes à fond !

Le carrelage est en cours, le toit se termine, les panneaux sandwich qui finissent tous les murs des deux pièces (Labo+Fournil) arrivent jeudi, l'électricité progresse+++ plein de détails qui avancent aussi. (Photos la semaine prochaine) On a fait 1 fournée par semaine (clientèle de Langin+qq pains marché de producteurs) par semaine depuis que l'on s'est vu., histoire de faire connaissance avec le four et avec les farines de Johann et Raph que nous mélangeons au levain et à l'eau salée...

Pour que nous puissions boulanger dans de bonnes conditions -concernant le pain, sa levée, sa cuisson, nous devons encore avancer les travaux :

En fin de semaine, nous recevons les panneaux qui nous permettront de monter la chambre froide, puis un frigoriste viendra installer une petite chambre froide semaine prochaine.

Pour nous, même si tout n'est pas terminé, la chambre nous paraît indispensable puisque cet outil nous permet de sectionner en deux temps la fabrication du pain et d'être très souple sur l'organisation des fournées, notamment pendant la fin des travaux...

**Raisonnement, il nous faudrait encore deux semaines devant nous pour réunir le minimum de bonnes conditions pour travailler. (Reprise le vendredi 29 septembre)**

C'est long, nous le savons et les contrats courent et vous attendez votre pain !!!...

Le temps manque au bureau, mais **nous allons regarder pour rembourser un mois** (4 sem sur 5 semaines d'arrêt) **à chaque adhérent.**

Christelle m'a transmis tous les contrats, je dois préparer tout ça...

La semaine qui restera à rattraper se transformerait en crédit gourmand ou en pain de rab (par exemple 2 pains avant la trêve hivernal par exemple : 2 semaines entre Noël et Nouvel an)

Explications : pourquoi une chambre froide?

Nous allons travailler en J+1. C'est à dire que nos pâtes fermenteront à 25°C, le premier jour, pendant environ 3h, puis nous les partagerons en pâtons recueillis dans un banneton que nous placerons en chambre froide pour entamer un refroidissement et un ralentissement des ferments et des levures.

Les pains resteront au froid (3-4°C) durant le reste de la journée, toute la nuit suivante (ce qui nous permet de dormir) et une partie de la matinée.

Puis le matin, pendant que l'un renouvelle le travail de la pâte pour le lendemain, l'autre s'occupe du four et du feu de bois. Il prépare son four, monte en température, acquiert de la masse, retire les braises, balai et mouille la sole pour l'imprégner d'eau

créant une atmosphère de vapeur, laisse reposer et uniformiser de nouveau la chaleur, puis asperge finement la voûte afin de créer l'ambiance de vapeur lord de l'enfournement qui vient...

C'est à ce moment-là que le "fournier" va chercher les pâtons "enbannetonnés" qui attendent au froid, les déposent sur la planche, les grinnent, puis les places sur la sole chaude et vaporeuse.

Le four est plein, les pains du fond ont déjà commencé leur pousse, on ferme la porte. Tic Tac, Tic Tac... Les boulangers sont là, ils savent que c'est ici et maintenant que les pains vont "exploser", révéler leur identité, que la croûte se caramélise et se forme, que la mie se gélifiant peu à peu. 10 minutes, on regarde... On devine le pain tel qu'il va sortir. Puis suit 20 minutes de cuisson puis 10-20 minutes de séchage pour épaissir la croûte et ressuyer les pains...

Le pain sort, repose sur grille et crépité, chante, fini doucement sa cuisson et son ressuyage...

Nous avons choisi cette technique afin de pouvoir vraiment affiner notre chauffe du four, élément indispensable, autant que la pâte, à la confection de bons pains.

A bientôt,

Bruno et Cédric