

Moule en verre réfractaire avec couvercle



Bonjour

Moi, c'est votre nouveau moule en verre avec couvercle, le mini-four intelligent! Autrement dit, je suis quasiment un four dans le four. Comparée à un four, mon enceinte de cuisson est petite. La chaleur que j'accumule permet à la vapeur d'eau de sortir de la pâte, mais l'empêche de s'échapper. Résultat, le pain lève à merveille, la mie reste bien humide et la croûte est particulièrement croustillante.

Utilisation:

1. Glisser le moule en verre avec son couvercle sur une grille dans la moitié inférieure du four froid. Préchauffer le four au moins 20 min selon l'indication dans la recette.
2. Maintenant il faut faire vite pour limiter le plus possible la perte de chaleur! Sortir le moule du four, enlever le couvercle, bien fariner le fond du moule.
3. Déposer dans le moule brûlant le pain façonné avec un papier cuisson (photo 1), ou bien renverser le pâton du panier à fermentation dans le moule (photo 2).
4. Poser aussitôt le couvercle et remettre le moule au four.
5. Au bout de 25 min, enlever le couvercle et terminer la cuisson du pain. Sortir le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille.



Le moule en verre et son couvercle résistent au four jusqu'à 300°C.

Nettoyage:

lave-vaisselle autorisé.

Au plaisir et faites de beaux pains!