État : 08/22

BANNETON

FR

Un banneton est utilisé pour la fermentation de la pâte à pain.

Il garantit un processus de fermentation optimal, protège la pâte du dessèchement et stabilise sa forme.

Un pain qui a séjourné dans un banneton présente une plus grande part de croûte lors de la cuisson, ce qui lui procure un goût plus intense et plus aromatique.

# Utilisation

1. Le banneton doit être parfaitement propre.

Veillez à ce qu'il ne reste aucune particule de poussière ou autre à l'intérieur.

1. Farinez-le généreusement avec un mélange de 50 % de farine et de 50 % d'amidon (maïs ou pomme de terre).

Ne mettez en aucun cas de l'huile dans le banneton pour le graisser.

1. Placez maintenant la pâte à pain dans le panier fariné.

Si vous souhaitez ajouter une garniture aromatique particulière à votre pain, vous pouvez saupoudrer des graines ou des semences dans le panier avant d'y déposer la pâte.

1. Couvrez le banneton d'un linge humide et placez la pâte dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air. Veillez à **ne pas** le placer à proximité d'un chauffage, car l'air du chauffage peut entraîner le dessèchement de la pâte.
2. Après le temps de fermentation nécessaire, renversez le panier sur une plaque ou une pierre de cuisson et faites cuire le pain selon la recette.
3. Attention : Un banneton **ne doit jamais être placé dans le four.**
4. Nettoyez ensuite le panier comme suit.

# Nettoyage

1. Après avoir retiré la pâte à pain, le banneton a besoin de temps pour sécher. Pour ce faire, placez-le dans un endroit bien aéré.
2. Après le séchage, tapotez la farine superflue et brossez le panier de fermentation à sec avec une brosse classique.
3. En cas d'utilisation fréquente, il est recommandé de le stériliser de temps en temps.

Pour ce faire, il suffit de placer le panier au four pendant 30 à 45 minutes à une température d'environ 120°C.