Journal : Une recette pour auto-héberger sa boulangerie

Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 12:23. **Licence CC by-sa**
Tags : **autohébergement**, **recette**, **pain**, **boulangerie**, **journal_du_mois_2013**, **cuisine**

Peu de gens le savent, mais il est parfaitement possible de faire du bon pain à domicile sans machine.

Voici la recette que j'utilise depuis des années.

Les ingrédients et matériels nécessaires sont:

- 500g de farine.
- un sachet de levure boulangère.
- 1,5 cuillère à café de sel.
- 300g d'eau tiède.
- un grand récipient.
- une cuillère en bois.
- du papier cuisson.
- un four.

La fabrication se fait en sept étapes:

1. Commencez par mélanger la farine, la levure et le sel dans le récipient.
2. Ajoutez l'eau et remuez avec la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
3. Mettre un torchon sur le récipient et laissez reposer pendant 30 minutes dans l'endroit le plus chaud de votre demeure.
4. Allonger le papier cuisson sur la plaque du four et saupoudrer de farine.
5. Mettre la pâte dessus et lui donner une forme allongée ou ronde selon votre envie.
6. Poser un torchon dessus et attendre 45 minutes.
7. Enlever le torchon, arroser d'un peu d'eau et mettre au four à 200° pendant 30 minutes.

Vous obtiendrez ainsi un pain meilleur que dans la plupart des boulangeries parisiennes qui peut être consommé pendant 4 à 5 jours.

Il est possible de varier la recette en mixant la farine de blé avec d'autres. La farine de châtaigne par exemple donne un pain excellent pour accompagner le fromage et la confiture.

Attention: certaines personnes considèrent que l'auto-hébergement de boulangerie est un truc de bobo/hipster qui ruine les commerces. Si vous les recevez à dîner, n'oublier pas de leur prendre une baguette industrielle pour respecter leurs convictions.

four.....

Posté par **djibb** (**page perso**) le 05/06/13 à 12:47. Évalué à 6.

> est-ce écologique ?
>
> si tout le monde fait tourner son four... alors que le boulanger fait tourner un four 10 fois plus puissant pour 100 fois plus de baguettes ?
>
> Déjà que j'ai du mal à prendre l'avion pour ces raisons là... je me vois mal allumer mon four juste pour cela.

Re: four.....

Posté par **Juke** (**page perso**) le 05/06/13 à 12:55. Évalué à 10.

> En hiver c'est du chauffage economisé, tu peux aussi mutualiser tout ça avec tes voisins.

Re: four.....

Posté par **nicolas schoonbroodt** le 05/06/13 à 15:28. Évalué à 3.

> Ça chauffe ma cuisine, mais je ne vis pas dans ma cuisine.
>
> --
>
> Tous les nombres premiers sont impairs, sauf un. Tous les nombres premiers sont impairs, sauf deux.

Re: four.....

Posté par **Juke** (**page perso**) le 05/06/13 à 15:44. Évalué à 2.

> > > *Ça chauffe ma cuisine, mais je ne vis pas dans ma cuisine.*
>
> faire en sorte que la chaleur circule peut faire faire pas mal d'economie.

Re: four.....

Posté par **Gauthier** le 03/07/13 à 07:41. Évalué à 1.

> Il suffit de mettre le four dans son salon (s'il n'est pas encastré), ça remplace avantageusement un autre appareil électrique qui faisait à peut près le même volume au temps du cathodique.

Re: four.....

Posté par **Didrik Pining** le 05/06/13 à 12:57. Évalué à 7.

> Et surtout n'oublie pas de te laver à la rivière, de tirer l'eau de puits et de vêtir uniquement de peaux de bêtes.

Re: four.....

Posté par **Leryan** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:37. Évalué à 7.

> Non, de fougères.
>
> --
>
> Love, bépo.

Re: four.....

Posté par **mrlem** (**page perso**) le 05/06/13 à 14:36. Évalué à 3.

> Celle-là ? http://fr.wikipedia.org/wiki/Pteridium_aquilinum[W]
> Ça donne envie !

Re: four.....

Posté par **Leryan** (**page perso**) le 05/06/13 à 20:42. Évalué à -1.

> Surtout quand on a lu la partie toxicité. C'est de ça que tu faisais sans doute allusion :D
>
> --
>
> Love, bépo.

Re: four.....

Posté par **yeahman** le 05/06/13 à 13:00. Évalué à 10.

Avec ce raisonnement, mieux vaut héberger ses services chez Google plutôt que chez soi !

Pourquoi ? Facile:
- Google utilise de l'énergie renouvelable en plus grande proportion que la plupart des gens
- Google utilise des fermes de serveurs dont les processeurs sont 10 fois plus puissants pour 100 fois plus de services.

La question ici n'est pas quantitative / écologique mais qualitative puisque apparemment, les baguettes parisiennes sont pas fameuses.
Donc bon... !

Re: four.....
Posté par **Xaapyks** le 05/06/13 à 14:28. Évalué à -5.

Thank you captain obvious

Re: four.....
Posté par **Prosper** le 05/06/13 à 15:32. Évalué à -2.

> *La question ici n'est pas quantitative / écologique mais qualitative puisque apparemment, les baguettes parisiennes sont pas fameuses.*

Non il compare juste par rapport au pain des paysans (les bouseux, les pardelà, les provinciaux quoi) , les bons gros machins de campagne qui se conservent 1 semaine parce qu'il faut prendre la charette pour aller a la boulangerie, heureusement à Paris on y fait les meilleurs baguettes du monde et on en a à tous les coins< de rue.

Re: four.....
Posté par **Tanouky** le 05/06/13 à 13:06. Évalué à 6.

http://fr.wikipedia.org/wiki/Four_solaire[W]

Re: four.....
Posté par **mmeinert** le 05/06/13 à 13:07. Évalué à 9.

Faut pas abuser là, cuisiner n'est jamais écologique alors, on pourrait très bien aller au resto tous les jours pour les mêmes raisons ou acheter du pain en grande surface car avec leur four 50 fois plus puissant ils font 1000 fois plus de baguettes.

Rien n'empêche de doubler les quantités si on utilise des moules à cake qui ont l'avantage de donner une forme constante au pain (et permettent dès lors de faire plus de tartines). De ne pas partir sur un four froid mais s'organiser pour profiter d'un four venant de tourner pour sa popote.

Il y a pour moi plus d'avantages que d'inconvénients à faire son pain :
1. on sait ce qu'on met dedans
2. on peut varier les plaisirs en changeant les farines, en utilisant d'autres liquides et en ajoutant toutes sortes d'aliments selon l'envie (lardons, noisettes, olives, raisins, ...)
3. dans de bonnes conditions, c'est certainement moins cher qu'un pain de boulangerie
4. on peut s'éclater (ben oui :)) à faire son propre levain et utiliser la farine d'un moulin tout proche - on s'affranchit des levures et farines industrielles pour faire vivre un producteur local.

Pour le pain de tous les jours, c'est que du bonheur mais personnellement, je vais encore chez mon boulanger pour certaines pâtisseries et spécialités.

Re: four.....
Posté par **Zenitram** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:17. Évalué à 0. Dernière modification le 05/06/13 à 13:17.

> *Faut pas abuser là*

Non, mais il faut en être conscient, il faut que ça vaille le coup.
Mais une personne qui se dira écolo et qui fera son pain chez lui me fera sourire vu la déperdition dans un four à la maison (voir plus bas sur les "gains")

> *on pourrait très bien aller au resto tous les jours pour les mêmes raisons ou acheter du pain en grande surface car avec leur four 50 fois plus puissant ils font 1000 fois plus de baguettes.*

Tout est question de compromis (finance, gout, écologie).
Avec le pain à la maison, on a pas trop la finance (consommation du four, temps passé qui est de l'argent), pas du tout l'écologie (dégagement de chaleur énorme comparé au besoin), et un peu de gout (il y a quand même une tonne de boulangeries sachant faire du bon pain), est-ce que ça vaut le coup, vraiment?
C'est autre chose pour le resto (coût énorme en comparaison, et écologie moins évidente car ça reste du unitaire ou presque) ou pour le pain en grande surface (gout, quoique désolé mais le pain Carrefour est pas mauvais, ils font attention à avoir un bon rapport sur la qualité, contrairement aux préjugés dessus)

Re: four.....
Posté par **BFG** le 05/06/13 à 13:57. Évalué à 4.

> *Tout est question de compromis (finance, gout, écologie).*

Il faut ajouter la qualité des ingrédients de base, ainsi que la satisfaction intrinsèque à le faire soi-même (certains le font même par plaisir !).

Re: four.....
Posté par **flagos** le 05/06/13 à 14:05. Évalué à 9.

Que ce soit un four ou une machine a pain consomme dans les 500w (si on tient compte du duty cycle) pour une cuisson de moins d'une heure, on arrive a une consommation dans les 2 centimes.

Pour le cout du pain en lui même (farine et tout ca), quelqu'un s'est amusé a faire le calcul. http://machine-a-pain.fr/recette/23/calcul-prix-revient-cout.html. Tu arrives a un pain maison de l'ordre de 30 centimes alors que le même couterait presque 2 euros en boulangerie.

Par contre, si pour aller a la boulangerie, tu négliges le coût (économique et écologique) et le temps du transport pour aller a la boulangerie, qui n'est pas négligeable pour tout le monde.

Bref, pour le faire moi même: oui ca vaut le coup de faire son pain soi même, par contre il faut prendre une bonne farine (oubliez toutes farines issues du supermarché) et prenez du levain plutôt que de la levure.

Re: four.....
Posté par **CHP** le 05/06/13 à 15:09. Évalué à 5.

> *(gout, quoique désolé mais le pain Carrefour est pas mauvais, ils font attention à avoir un bon rapport sur la qualité, contrairement aux préjugés dessus)*

Ca y est, tu es classé dans la case "ne parlons pas de pain".

Re: four.....
Posté par **Zenitram** (**page perso**) le 05/06/13 à 15:18. Évalué à 1.

> Oui, je sais, il y a plein de monde qui pense que leur pain (dégeu) est meilleur, juste parce qu'ils l'ont fait eux-même. J'ai assez subit...

Re: four.....
Posté par **CHP** le 05/06/13 à 15:33. Évalué à 3.

> J'irai pas dire que le pain de carrefour est degueu, mais ce n'est pas du bon pain.
>
> Tu veux trouver du bon pain en ville ? Facile : trouves une boulangerie devant laquelle il y a la queue.

Re: four.....
Posté par **CrEv** (**page perso**) le 05/06/13 à 15:47. Évalué à 2.

> Faut voir... c'est très subjectif quand même.
> Par exemple, moi j'aime le pain blanc. Surtout pas trop cuit. Et pourtant, nombre de boulangeries ne savent que fournir du pain trop cuit. Le pire c'est si tu veux te faire un sandwich avec telle croute en bois.

Re: four.....
Posté par **CHP** le 05/06/13 à 15:51. Évalué à 1.

> C'est bizzare, mais dans ma boulangerie (oui, y'a la queue devant, jusque dans la rue), ils demandent si tu la preferes bien cuite ou pas trop cuite.
>
> Perso j'aime bien très cuit, chacun ses gouts

Re: four.....
Posté par **6Ber Yeti** le 05/06/13 à 16:13. Évalué à 1.

> **Le pain maison est incomparable aux autres !**
>
> Mais c'est surtout parce qu'on l'a fait soi même et que ça sent super bon après la cuisson. Et aussi que si on le fait au levain il se garde super longtemps.
> Et ça n'est une démarche écolo que si on achète des farines bio dans un magasin bio. Pas dans un carrouf qui fera avec le bio ce qu'il fait avec le reste... Pression sur les prix et tout le reste.
>
> Reste que ça fait un peu mal de le dire, mais la boule bio de carrouf, elle est effectivement très bonne.

Re: four.....
Posté par **Faya** le 05/06/13 à 20:29. Évalué à 4.

> Faut arrêter d'extrapoler cette histoire de temps qui est de l'argent. Si je paie le bus pour aller respirer l'air frais (donc ne rien foutre) dans un parc ça veut dire que j'ai gaspillé de l'argent ?
> L'argent permet aussi de s'offrir des loisirs et si cuire son pain en est un pour certains bin c'est tout bénèf. Comme apprendre un monter un serveur email est un loisir pour d'autres.
>
> (Il manque la phrase qui commence par "c'est rigolo comme ..." dans ton commentaire.)

Re: four.....
Posté par **Zenitram** (**page perso**) le 05/06/13 à 20:39. Évalué à -4.

> > > *Comme apprendre un monter un serveur email est un loisir pour d'autres.*
>
> Merci, tu l'as dit à ma place.
> Le hic ce que les fondus de l'auto-hébergement pensent que c'est un travail nécessaire, pas un plaisir (ben oui, remarque qu'ils parlent rarement d'un plaisir, mais de tout ce qu'on gagne à le faire, ils argumentent très très peu sur le côté plaisant de la chose, faut dire que s'emmerder avec un serveur qui plante quand on a un truc important sur le feu, c'est plaisant pour pas foule).
>
> Sinon, si, sans plaisir le temps c'est de l'argent.

Re: four.....
Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 22:06. Évalué à 3.

> > > *sans plaisir le temps c'est de l'argent*
>
> Donc tu manges tous les jours au fast food parce que cuisiner ça prends du temps?
>
> --
> http://devnewton.bci.im

Re: four.....
Posté par **Zenitram** (**page perso**) le 05/06/13 à 22:15. Évalué à -2.

> Je vais te choquer : on a les moyens, on travaille tous les deux, alors c'est souvent du rapidos ou... On se fait livrer. Rapide, oui, on a autre chose à foutre, on ne passe pas 2 heures dans la cuisine tous les jours (parfois oui, le plaisir c'est quand on ne le fait pas tous les jours, et quand on le fait quand on veut. Le bonheur d'un serveur est que c'est lui qui décide de quand il veut jouer avec toi. Bon, ça s'applique pas au pain, certes). Certains aiment, tant mieux, d'autres aiment d'autres choses.
>
> Vu le nombre de restos et de livreurs, j'ai l'impression qu'on n'est pas seuls.

Re: four.....
Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 23:40. Évalué à 10.

> Ce qui est choquant, c'est que tu prends le temps de troller, mais pas de bien manger :-)
>
> --
> http://devnewton.bci.im

Re: four.....
Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:39. Évalué à 10.

> > > *est-ce écologique ?*
>
> Non, pour sauver la planète, il vaut mieux aller à la boulangerie en 4x4!
>
> --
> http://devnewton.bci.im

Re: four.....
Posté par **maclag** le 05/06/13 à 14:23. Évalué à 5.

> Soyons honnêtes, raisonnables, et réalistes:
> Ceux qui n'y vont pas en courant en sandalettes faites en matériaux naturels (et surtout pas en baskets!) iront en vélo, fabriqué à partir de bambou recyclé et avec des roues en pierre.

Re: four.....
Posté par **KAeL** le 05/06/13 à 15:06. Évalué à 1.

> tu prends en compte le trajet en voiture pour aller chercher le pain ? :)

Re: four.....
Posté par **deasy** le 05/06/13 à 16:52. Évalué à 2. Dernière modification le 05/06/13 à 16:53.

> Et bien tu te trompes, l'avion consomme par passager au 100km une quantité tout à fait raisonnable de carburant!
> Enfin ton propos est bizarre...il faudrait plutôt comparer TEC/avion à une voiture.

Re: four.....
Posté par **djibb** (**page perso**) le 05/06/13 à 17:28. Évalué à 2.

> je n'ai pas la possibilité d'aller en voiture à New York...

Re: four.....
Posté par **deasy** le 05/06/13 à 18:43. Évalué à 1.

> Tu comparais à quoi alors? au bateau? à un avion privé? ...ouais l'avion privé est la meilleure comparaison :D

Re: four.....
Posté par **niclone** (**page perso**) le 05/06/13 à 19:38. Évalué à 4.

> A ne pas y aller peut être ?

Re: four.....
Posté par **deasy** le 05/06/13 à 18:49. Évalué à 0.

> ça dépend aussi ce qu'on utilise pour le four :D
> Si c'est de l'électricité, c'est une connerie...chauffer à l'élec c'est perte sur perte...

Re: four.....
Posté par **ahuillet** (**page perso**) le 05/06/13 à 19:10. Évalué à 6.

> Avec une électricité nucléaire c'est la solution qui rejette le moins de dioxyde de carbone...

Re: four.....
Posté par **Grégoire G** (**page perso**) le 05/06/13 à 20:03. Évalué à -3.

> > *Avec une électricité nucléaire c'est la solution qui rejette le moins de dioxyde de carbone...*
>
> Totalement n'importe quoi.
>
> Tu oublies les étapes de fabrications du combustible : mine, traitement du minerai, enrichissement, utilisation, traitement des déchets, entreposage des déchats.
> Tu oublies aussi la construction de la centrale, et son démantèlement.
>
> Alors qu'avec **certaines** énergies renouvelable, il y a très peu de rejet de CO2 : Éolien, maré-motrice, hydro-électricité etc. Le temps de construction est bien plus court. Les conséquences en cas d'accidents sont très localisés, et leur démantèlement est réalisable.
>
> Bonne soirée
> G

Re: four.....
Posté par **Renault** (**page perso**) le 05/06/13 à 20:29. Évalué à 8.

> > *Tu oublies les étapes de fabrications du combustible : mine, traitement du minerai, enrichissement, utilisation, traitement des déchets, entreposage des déchats.*
>
> C'est souvent pris en compte dans les calculs tu sais... Enfin du moins si tu lis des chiffres fait par des gens sérieux du domaine et le nucléaire reste imbattable sur ce point.
>
> > *Alors qu'avec certaines énergies renouvelable, il y a très peu de rejet de CO2 : Éolien, maré-motrice, hydro-électricité etc. Le temps de construction est bien plus court. Les conséquences en cas d'accidents sont très localisés, et leur démantèlement est réalisable.*
>
> L'éolien et la marré motrice demandent des matières premières rares et onéreuses qui ne sont pas en quantité suffisante pour utiliser que cette source d'énergie sans compter que le rendement est très faible et qu'en plus c'est intermittent ce qui nécessite souvent des centrales à gaz ou au charbon pour les suppléer (qui sont super du point de vue environnemental !).
> Sans compter également que la production d'une éolienne n'est pas top du point du vue environnemental de par les matières rares qu'il faut extraire en Chine... Ok c'est mieux que le photovoltaïque.
>
> Pour l'hydroélectricité, c'est sans doute le meilleur mais hélas c'est limité et en France ce n'est pas possible de faire plus.
> Sans compter que ces infrastructures peuvent être dangereux pour l'environnement aussi (voir le barrage des 3 Gorges en Chine).
>
> Bref, le nucléaire est le meilleur outil pour lutter contre l'explosion du taux de CO2 à court et moyen terme, le temps de la transition énergétique.

Re: four.....
Posté par **Grégoire G** (**page perso**) le 05/06/13 à 22:10. Évalué à -3.

> Toutes les micro-centrales hydroélectriques ont été fermées par EDF... histoire de centraliser.
>
> Il y a beaucoup de pertes dans les lignes haute tensions... obligatoires avec le nucléaire.
>
> Non tout n'a pas été pris en compte, en particulier pour le démantèlement des centrales nucléaires.
>
> Les centrales nucléaires aussi sont utilisées à intermittence en France...
>
> Ton argument sur les terres rares extraites en Chine ne tiens pas non plus, parce qu'il en faut aussi pour n'importe quelle centrale, nucléaire ou pas.
> Une éoliène qui s'emballe, c'est pas grave. Une centrale nucléaire qui s'emballe, ça concerne le monde entier sur des dizaines d'années... mais c'est vrai que tu ne te focalise QUE sur le CO2... et les terres rares.

Re: four.....
Posté par **Renault** (**page perso**) le 05/06/13 à 22:30. Évalué à 4.

> *Il y a beaucoup de pertes dans les lignes haute tensions... obligatoires avec le nucléaire.*

De l'ordre du pour-cent de la consommation globale. C'est très peu.

> *Non tout n'a pas été pris en compte, en particulier pour le démantèlement des centrales nucléaires.*

Une centrale nucléaire peut espérer durer 40 ans voire plus. Une installation de cette taille durant autant de temps produira une quantité d'énergie colossale et nécessite beaucoup moins de matière première pour la construction, destruction et entretient de part cette longévité (une éolienne dure moins longtemps, de l'ordre de 15-20 ans) et son rendement et sa puissance lui permettent d'en construire très peu pour couvrir les besoins de la population.

> *Les centrales nucléaires aussi sont utilisées à intermittence en France...*

Ouais enfin les pannes par défaut de production en France il y en a pas, ou très peu, car justement les centrales produisent bien plus que nécessaire et l'action simultanée du parc n'est nécessaire que quelques jours par an. Pour les éoliennes il n'y a aucune garantie de produire suffisamment tous les jours de l'année ce qui pourrait entrainer les coupures inopinées comme dans les pays en voie de développement aujourd'hui. Sans oublier bien entendu que pour y faire face il faut utiliser du charbon ou gaz comme en Allemagne car justement ce n'est pas assez fiable.

> *Ton argument sur les terres rares extraites en Chine ne tiens pas non plus, parce qu'il en faut aussi pour n'importe quelle centrale, nucléaire ou pas.*

Je parle en terme de quantité extraite pour l'énergie développée. Il faut beaucoup de matières rares pour avoir une éolienne performante surtout au niveau de son aimant et de ses pales. Et comme il faut des éoliennes en plus grande quantité que les réacteurs pour avoir de la redondance en grand nombre et par le faible rendement volumique de ces unités de production, au final tu exploses la demande en ces matières.

> *Une éoliène qui s'emballe, c'est pas grave. Une centrale nucléaire qui s'emballe, ça concerne le monde entier sur des dizaines d'années... mais c'est vrai que tu ne te focalise QUE sur le CO2... et les terres rares.*

Des centrales nucléaires à problèmes importants il y en a eu 2 en 40 ans, c'est peu et en plus cela était évitable.
De plus, au final les problèmes nucléaires sont locales. Tchernobyl n'a inquiété que l'Europe en terme de conséquences et sur quelques omis, ensuite seulement la région a des problèmes avec. Pareil pour Fukushima qui n'est un problème que pour le Japon actuellement.

Bref, le risque est minime et son apport est plus que conséquent. Et étant donné que le problème climatique me semble plus important que ces accidents assez isolé et que cette solution est la meilleur réponse disponible aujourd'hui, je suis très favorable au nucléaire oui.

Re: four.....

Posté par **Grégoire G** (**page perso**) le 06/06/13 à 00:32. Évalué à -4.

Est ce que tu sais que la pollution radioactive de l'accident nucléaire de Fukushima est arrivé jusqu'en France?

Pourquoi tu te limites à une période de 40 ans? Au bout de 40 ans il n'y a plus de radioactivité? Il y a eu bien plus d'accidents nucléaire. Et pourquoi ces accidents n'ont pas été évités?

Quand aux démantèlement, en France, aucun n'est terminé, et pour les quelques uns en cours (2 je crois), la facture ne fait que s'allonger.

Les centrales nucléaires en France fonctionnent à intermittence parce que la puissance requise varie en fonction de la journée et de la saison… et que les autres productions d'énergies ne sont pas assez développées.

Si tu relis les autres journaux, ce sont toujours les mêmes arguments, d'un côté ou de l'autre. Un peu comme si on essaye de convaincre un créationiste… je pense que c'est réciproque de ta part.

Re: four.....

Posté par **Renault** (**page perso**) le 06/06/13 à 01:05. Évalué à 4.

> *Est ce que tu sais que la pollution radioactive de l'accident nucléaire de Fukushima est arrivé jusqu'en France?*

Oui, en quantité qui n'affole aucun indicateur sur la possibilité d'avoir des conséquences sanitaires mesurables.
Du coup on peut dire que cela ne change rien, la radioactivité globale a un peu augmenté mais en dessous des seuils d'alertes.

> *Pourquoi tu te limites à une période de 40 ans? Au bout de 40 ans il n'y a plus de radioactivité? Il y a eu bien plus d'accidents nucléaire. Et pourquoi ces accidents n'ont pas été évités?*

Ouais enfin moi je te parle d'accidents ayant eu de grandes conséquences (et même des mineurs, il y en a peu par rapport aux nombres de centrales en service, les conséquences ont tous été assez faibles au final).
Les accidents sont arrivés globalement par négligence, problèmes de coûts et quelques erreurs de conception. Cela arrive mais cela s'améliore. Je signale que nous avons une autorité compétente en la matière pour juger des risques et je pense qu'elle maitrise mieux le sujet que la plupart d'entre nous ici.

> *Quand aux démantèlement, en France, aucun n'est terminé, et pour les quelques uns en cours (2 je crois), la facture ne fait que s'allonger.*

Différencier facture et coût en C02. Ce n'est pas parce que les démantèlement sont longs, chers et compliqués que cela rend l'industrie nucléaire non rentable du point de vue bilan carbone (et pour le moment le bilan est extrêmement positif).

> *Les centrales nucléaires en France fonctionnent à intermittence parce que la puissance requise varie en fonction de la journée et de la saison... et que les autres productions d'énergies ne sont pas assez développées.*

Et ?
Si tu viens à dire que les éoliennes suffiraient à la production nationale, je te laisse lire tous les rapports faits par des scientifiques un minimum sérieux pour expliquer à quel point c'est irréaliste par rapport au coût, le nombre d'installations nécessaires et le fait que par la nature incontrôlable du phénomène pour une éolienne achetée = une centrale à charbon à côté pour suppléer s'il n'y a pas de vent. Par ailleurs les mesures montrent qu'en somme les éoliennes fournissent en moyenne 1/3 de la puissance maximale délivrable et atteignant rarement le stade des 75% de manière momentanée. Les rendements sont vraiment faibles.

> *Si tu relis les autres journaux, ce sont toujours les mêmes arguments, d'un côté ou de l'autre. Un peu comme si on essaye de convaincre un créationiste... je pense que c'est réciproque de ta part.*

Sauf que contrairement à un créationniste, je ne dirais pas que tu es bête. ;)
Ne crois pas cependant que j'ignore le coût du nucléaire que ce soit financier ou sur l'écologie, je connais très bien les problématiques et les enjeux et si on pouvait s'en passer je soutiendrais la mesure volontiers. Je peux comprendre que certains ne veulent pas de cela pour les raisons que tu as cité.

Cependant, pour le moment il y a un problème du bilan carbone qu'il faut résoudre vite et la transition énergétique sera longue et difficile. Le nucléaire à l'avantage d'être une solution temporaire et disponible dès aujourd'hui. Oui cela a un coût humain et financier, je le sais, mais est-ce que les milliers de personnes tués par le nucléaire civil (ce qui est déjà moins que les milliers/millions qui l'ont été par le charbon et la pollution et l'air) n'est pas mieux que les potentiels milliards d'habitants qui risquent d'être touchés par le problème de la montée des eaux ? les coûts et pertes humaines liées à l'augmentation des catastrophes naturelles, des éventuelles famines et manque d'eau à venir ? Sans compter tous les autres effets du changement climatique bien entendu.

C'est une question de point de vue après, personnellement je pense que le prix à payer aujourd'hui avec le nucléaire sera bien moins cher que le coût à payer demain si on s'en passe.

Re: four.....
Posté par **Reihar** le 06/06/13 à 12:35. Évalué à 0.

> > *Pourquoi tu te limites à une période de 40 ans? Au bout de 40 ans il n'y a plus de radioactivité? Il y a eu bien plus d'accidents nucléaire. Et pourquoi ces accidents n'ont pas été évités?*
>
> Regardons la date de mise en service de la première centrale nucléaire...

Re: four.....
Posté par **Xavier Claude** (**page perso**) le 06/06/13 à 12:44. Évalué à 4.

> Il y a 40 ans, ça fait 1973. Or, je vois[W] que la première centrale nucléaire de 1951, et la première française de 1956
>
> --
> « Rappelez-vous toujours que si la Gestapo avait les moyens de vous faire parler, les politiciens ont, eux, les moyens de vous faire taire. » Coluche

Re: four.....
Posté par **Sidonie_Tardieu** le 06/06/13 à 18:08. Évalué à 3.

> > *Des centrales nucléaires à problèmes importants il y en a eu 2 en 40 ans, c'est peu et en plus cela était évitable.*
>
> Heuuu. Tout de même.
> https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_d%27accidents_nucl%C3%A9aires[W]
>
> Alors, effectivement, il n'y a pas dans cette liste que des accidents de la gravité des 2 que tu évoques.
>
> Mais ça tombe bien, on dispose de ça : https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89chelle_INES[W], qui donne un bon indice de la gravité des soucis.
> (incident nucléaire : niveaux 1 à 3, accident nucléaire : niveaux 4 à 7).
>
> Greppons rapidement la liste et dépouillons, dans la joie et la bonne humeur :)
> Niveaux 4 à 7 : 12. Dont quelques uns (hors Three mile Island, Tchernobyl et Fukushima) pas mal funkys.
>
> Mes axones non limés m'informent à l'instant que le dépouillage est déjà effectué en fin de page, je vous laisse donc le parcourir.
>
> Voilà.
> Le nucléaire vous tienne en joie.
>
> --
> Pour un sextumvirat ! Zenitram, Tanguy Ortolo, Maclag, xaccrocheur, arnaudus et alenvers présidents !

Re: four.....
Posté par **ahuillet** (**page perso**) le 06/06/13 à 08:54. Évalué à 1.

> > *Il y a beaucoup de pertes dans les lignes haute tensions... obligatoires avec le nucléaire.*
>
> On continue dans le n'importe quoi. D'une part les pertes sont faibles (2.5% de l'énergie électrique produite annuellement), d'autre part le transport de l'électricité n'a rien à voir avec son mode de production, et une centrale au charbon (l'alternative numéro 1 au nucléaire) nécessite également de transporter l'électricité. En Californie, avec des centrales au gaz, les pertes lors du transport s'établissaient à 6% en 2008.
>
> Tu fais des liens qui n'ont pas lieu d'être.

Re: four.....
Posté par **CHP** le 06/06/13 à 10:47. Évalué à 2.

> > *Toutes les micro-centrales hydroélectriques ont été fermées par EDF... histoire de centraliser.*
>
> Source ?

Re: four.....
Posté par **jelo** le 05/06/13 à 21:27. Évalué à 2.

> Plus exactement, c'est la solution qui rejette le moins de CO2 en France, ce qui permet d'aller chercher son pain à 80km/h sans avoir à ralentir pour cause de pollution.

Re: four.....
Posté par **ahuillet** (**page perso**) le 06/06/13 à 08:42. Évalué à 3.

> C'est toi qui raconte n'importe quoi.
>
> Tu présentes le choix comme étant "nucléaire ou renouvelable", mais c'est faux. Dans l'état actuel du monde, le choix, c'est "nucléaire ou charbon", avec du renouvelable en proportion mineure et dépendant des caractéristiques du pays (pas de montagne = pas d'hydroélectricité).
>
> Faire chauffer ton four en France rejette moins de dioxyde de carbone que faire chauffer ton four dans n'importe quel autre pays du monde (à égalité avec quelques autres). Cela en comptant l'intégralité du cycle de vie.
>
> Faire chauffer ton four au bois ou au charbon est moins intéressant qu'à l'électricité en France (mais plus intéressant en Chine, aux USA, ...).

Re: four.....
Posté par **EdLeH** (**page perso**) le 06/06/13 à 07:42. Évalué à 1.

> Tu prends l'avion pour aller acheter du pain ?

Re: four.....
Posté par **Bluebird** (**page perso**) le 06/06/13 à 10:46. Évalué à 2.

C'est écologique au moins sur l'aspect durée de vie: perso, je fais de temps en temps du pain (à peu près sans recette) et il dure facilement 4 jours, voire une semaine si t'as des bonnes dents. Ca fait pas mal de trajets éliminés l'air de rien.

Re: four.....
Posté par **GTof** le 07/06/13 à 01:34. Évalué à 1.

> > *est-ce écologique ?*
>
> Si l'utilisation d'un four est écologiquement trop pour toi, je te conseille vivement de renoncer à tout produit électronique.

Re: four.....
Posté par **Larry Cow** le 07/06/13 à 09:17. Évalué à 2.

> Il y a quand même beaucoup de produits électr[on]iques qui consomment (beaucoup) moins qu'un four.

Re: four.....
Posté par **Bluebird** (**page perso**) le 07/06/13 à 11:56. Évalué à 4.

> Tu oublies l'immense pollution que génère leur fabrication et leur rapide obsolescence. Malheureusement, les fours qui font le café et qui poste sur twitter commencent à leur faire de la concurrence en terme de pollution !

Four a pain
Posté par **hugoL** le 05/06/13 à 12:57. Évalué à 9.

> Dans ma campagne d'où je viens, et surement un peu partout ailleurs, chaque hameau possède son four a pain. Malheureusement aujourd'hui ils hébergent plus souvent des fleurs que du pain.
> Est ce toujours de l'auto-hébergement si je mutualise le four avec mes voisins?
>
> En tout cas mes grands parents se servaient de ce four. Ils étaient libre d'utiliser la levure et la farine de leur choix et ils étaient heureux.

Re: Four a pain
Posté par **François Chaix** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:41. Évalué à 5.

> De toute façon, le four à pain, ce n'est intéressant que mutualisé.
> Vu le temps (et la quantité de bois) qu'il faut pour qu'il soit suffisamment chaud pour faire cuire du pain, tu as tout intérêt à faire venir tes voisins, voir même aller les chercher dans d'autres hameaux.
> Je connais des gens qui font ça. En général le dimanche, ils font, avec 10 personnes, des pains énormes pour toute la semaine, et ça finit en soirée pizza avec le four toujours chaud :)
>
> --
> De ses yeux vastes comme des océans, encroûtés de chassie et de poussière d'astéroïdes, Elle fixe le But Ultime.

Re: Four a pain
Posté par **hugoL** le 05/06/13 à 13:59. Évalué à 2.

> Et en plus d'y gagner en liberté, on y gagne énormément en convivialité!
>
> Quand je pense que certains ont peur de gérer un four familial a cause des reproches qui arriveront tôt ou tard (le four qui chauffe pas assez, le pain qui est pas prêt a l'heure...). C'est ne voir qu'un revers de la médaille : le mauvais. D'autres argüent qu'un four familial ne serait plus de l'auto-hébergement boulanger. D'autres rêvent d'un monde ou chacun ferait son pain au levain chez soi avec de la farine bio et du sel de Guérande.
>
> Moi j'achète mon pain sur le marché parce que j'apprécie le boulanger, que son pain est délicieux et que je peux le conserver 5j sans problèmes (j'aime pas gaspiller).

Re: Four a pain
Posté par **khivapia** le 06/06/13 à 17:02. Évalué à 0.

> *argüent*
> T***, mais quand même quoi !
> "argumentent" !!

Re: Four a pain
Posté par **BFG** le 06/06/13 à 18:29. Évalué à 3.

> Le verbe existe et n'est pas un anglicisme, même s'il en a tout l'air.

Re: Four a pain
Posté par **maclag** le 05/06/13 à 14:25. Évalué à 2.

> C'est pas comme ça que sont nées les célèbres flammekueches alsaciennes, d'ailleurs?
> Elles étaient faites avec l'excédent insuffisant pour faire un pain entier, dans le même four. Je me trompe?

Re: Four a pain
Posté par **Leryan** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:42. Évalué à 1.

> Ben, au final, on déplace le problème : le four c'est l'alimentation et les pains les serveur individuels. Parce qu'à part le combustible utilisé pour le four, je ne vois pas ce qui pourrait ne pas faire l'unanimité :)
>
> --
> Love, bépo.

Levain
Posté par **lolop** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:02. Évalué à 7.

> Ça peut aussi se faire au levain[W]. Le goût est un peu différent, et le temps de repos plus long - par contre le pain se conserve plus longtemps (à La Ferme des Rancs, ils cuisent généralement trois ou quatre pains en même temps).

Re: Levain
Posté par **Larry Cow** le 05/06/13 à 13:14. Évalué à 3.

> Le levain, c'est effectivement assez amusant à faire évoluer (un petit côté Pokemon). Par contre, le pain au levain, tout le monde n'aime pas. En gros, si la vue d'un pain Poilâne vous fait saliver d'avance, allez-y. Sinon (et c'est mon cas), vous risquez d'être déçu : la saveur est assez acide.

Re: Levain
Posté par **Adrien** le 05/06/13 à 14:53. Évalué à 4.

> Exemple de recette avec levain :
>
> sortir le levain du frigo le midi, et le nourrir, comme tout être vivant. Ça consiste à doubler son poid environ avec eau+farine, de façon à garder la même consistance.
>
> le soir en rentrant du boulot, on le nourrit encore.
>
> Avant d'aller dormir, mélanger 300ml d'eau, 2 cuillière à café de sel, une cuillière a soupe de sucre, 100g de levain et 500g de farine.
>
> Mettre la pâte en boule (ou toute forme qui convient) sur du papier sulfurisé, et laisser reposer la nuit dans un torchon (humide).
>
> Le matin mettre à cuire 45 min à 180°C.
>
> Le pain peut se conserver une bonne semaine, dans un torchon.

Re: Levain
Posté par **nicolas schoonbroodt** le 05/06/13 à 15:32. Évalué à 1.

> > *Le pain peut se conserver une bonne semaine, dans un torchon.*
>
> Ça n'a pas l'air très hygiénique de conserver de la nourriture dans un torchon.
>
> --
> Tous les nombres premiers sont impairs, sauf un. Tous les nombres premiers sont impairs, sauf deux.

Re: Levain
Posté par **Adrien** le 05/06/13 à 15:42. Évalué à 2.

> pourquoi ??

Re: Levain
Posté par **nicolas schoonbroodt** le 05/06/13 à 15:44. Évalué à 1.

> Parce que je suis belge.
>
> --
> Tous les nombres premiers sont impairs, sauf un. Tous les nombres premiers sont impairs, sauf deux.

Re: Levain
Posté par **Single** le 05/06/13 à 15:55. Évalué à 3.

> Ah ? Vous ne dites pas wassingue comme nous, les gens ~~normaux~~ du Nord ?

Re: Levain
Posté par **Adrien** le 05/06/13 à 16:52. Évalué à 2.

> > *Parce que je suis belge.*
>
> Personne n'est parfait :) Désolé d'avoir loupé la blague...

Re: Levain
Posté par **Nicolas Boulay** le 05/06/13 à 15:47. Évalué à 4.

> torchon == serpillière pour un belge, il me semble.
>
> --
> "La première sécurité est la liberté"

Re: Levain
Posté par **CHP** le 05/06/13 à 17:14. Évalué à 0.

> Tiens donc !
>
> Et c'est quoi, un torchon, pour un belge ?

Re: Levain
Posté par **BFG** le 05/06/13 à 17:41. Évalué à 7.

> Une serpillière, si je ne m'abuse.

Re: Levain
Posté par **CHP** le 06/06/13 à 10:40. Évalué à 1.

> A pardon, j'avais mal compris le commentaire precedent.
>
> J'avais compris "un belge dit serpillère pour un torchon"
> alors que c'est "un belge dit torchon pour une serpillère".
>
> OTAN pour moi

Re: Levain
Posté par **Marotte** le 05/06/13 à 16:59. Évalué à 1.

> C'est sûr que tu y conserves ton reste de tartine du matin avec la confiture de coing ce n'est pas très hygiénique.

Re: Levain
Posté par **6Ber Yeti** le 05/06/13 à 16:16. Évalué à 0.

Une chose importante pour les parigots et autres habitants d'endroit où l'eau ne coule pas de source et est largement traitée au chlore.

N'utilisez pas du tout l'eau du robinet votre levain ... ne lèvera pas. Si vous voulez qd même utiliser l'eau du robinet, passez là dans un filtre genre Brita. Mais vaut mieux de l'eau de source.

Re: Levain
Posté par **Buf** le 05/06/13 à 16:33. Évalué à 7.

On peut aussi tirer son eau quelques heures à l'avance et la laisser dans une carafe ouverte, ce qui permettra au chlore de s'évaporer.

Les filtres Brita, c'est hors de prix pour un gain plus que discutable...

Re: Levain
Posté par **_alex** (**page perso**) le 05/06/13 à 17:23. Évalué à 3.

Il me semble que mettre l'eau au frigo entre 20 et 30 min supprime le chlore (il s'évapore).

Re: Levain
Posté par **neil** le 05/06/13 à 17:36. Évalué à 1.

Avec une fermentation aussi courte tu es loin du levain, c'est une poolish.

Machine à pain
Posté par **Goldy** le 05/06/13 à 13:07. Évalué à 6.

Je profite qu'il y soit fait allusion ici pour dire que je pense que ces machines sont un moyen pour faire du pain industriel à domicile, et encore plus dégueux que le pain industriel lui-même. Mais comme les gens ont mis eux-même les ingrédients dans la machine, bah ils sont persuadé qu'il est bon, en cause le biais "c'est moi qui l'ai fait", si vous vous faites à manger un truc pas terrible, voir carrément infâme, vous aurez tendance à trouver ça pas si mauvais étant donné que vous l'avez fait vous-même.

Sinon, je ne sais pas si tu as déjà essayé de faire du levain plutôt que d'utiliser de la levure. personnellement j'aime beaucoup le goût que cela donne au pain mais j'ai aussi peur de mal maîtriser la culture.

Re: Machine à pain
Posté par **plic** le 05/06/13 à 13:53. Évalué à 5.

Oh là, il y a machine et machine ! Et ça dépend ce que tu mets dedans !
C'est sûr que si tu prends une machine avec un cycle pré-programmé non modifiable et que tu mets dedans une "préparation pour pain" du supermarché du coin, tu ne vas pas obtenir quelque chose de fameux.
Personnellement, avec de la levure Saf-saf (qui ne donne pas un goût amer au pain, comme 90 % des levures "boulangères" de supermarché) et de la farine complète en AMAP, je peux t'assurer que le résultat est vraiment bon, pour peu que l'on se donne la peine de connaître sa machine (quantités, durée des cycles...).
Après, je conçois que ça ne plaît pas à tout le monde : nous sommes tellement habitués au pain le plus blanc possible que le pain complet voire intégral est déroutant. Maintenant c'est la baguette de base que j'ai du mal à manger.

D'ailleurs j'achète toujours du pain en parallèle (mais pas de baguette), et le choix n'est pas binaire. Arrêtons d'être manichéens :-)

--
La faculté de citer est un substitut commode à l'intelligence -- Somerset Maugham

Re: Machine à pain
Posté par **KAeL** le 05/06/13 à 15:09. Évalué à 5.

ce qui me gêne principalement avec le pain cuit en machine à pain, c'est principalement la croute : ça n'a rien à voir avec un pain cuit au four

Re: Machine à pain
Posté par **dark_star** le 06/06/13 à 11:43. Évalué à 4.

moi ce qui me gene c'est le bruit ! pour avoir une très bonne brioche toute chaude a 7h, la machine se lance vers 3H du mat, gnagnagna bip bip gna gna gnaa bip bip et pendant de longue étape !

Re: Machine à pain
Posté par **CrEv** (**page perso**) le 06/06/13 à 15:11. Évalué à 0.

Mais tu sais, tu n'est pas obligé de dormir dans ta cuisine normalement. Le but de lancer la machine en automatique c'est justement de ne pas avoir à s'endormir la tête dessus :-)

Re: Machine à pain
Posté par **LeMagicien Garcimore** le 06/06/13 à 18:00. Évalué à 5. Dernière modification le 06/06/13 à 18:01.

> > *Mais tu sais, tu n'est pas obligé de dormir dans ta cuisine normalement.*
>
> On n'habite pas tous dans une grande maison... chez moi, même sans dormir dans la cuisine, la machine a pain s'entend dans tout l'appartement...

Re: Machine à pain
Posté par **CrEv** (**page perso**) le 06/06/13 à 21:58. Évalué à 0.

Et ben, décidément l'humour et linuxfr c'est pas vraiment ça en ce moment. (et moi aussi j'ai un appart avec une isolation intérieure pour le moins perfectible)

Re: Machine à pain
Posté par **Jaimé Ragnagna** (**page perso**) le 06/06/13 à 11:20. Évalué à 1.

Oh tiens, vu que tu en parle, comment/où achètes-tu ta levure SAF ?
Tu l'achetes bien en boite de 500g ?

Re: Machine à pain
Posté par **dark_star** le 06/06/13 à 13:45. Évalué à 1.

sur internet

http://www.laboutiquedeschefs.com/levure-saf-instant-de-boulanger-patissier-sachet-de-0-5-kg-lesaffre,fr,4,59990.cfm

par contre elle expire assez rapidement, j'en ai acheté plein de paquets de 11 gr a un fabriquant de farine, après un an elle n'était plus aussi forte. Ceux qui me reste après 3 ans ne fonctionne plus du tout :(.

par contre le pain est vraiment très bon avec, ainsi que la brioche.

Re: Machine à pain
Posté par **plic** le 06/06/13 à 14:33. Évalué à 2.

Je l'achète bien en boîte de 500g en métal (pas en sachet, car effectivement elle se conserve moins bien).
C'est le modèle que l'on voit ici :
http://www.lesaffre.com/fr/levure-panification/marques-de-reference/saf-levure.html

Je l'achète au magasin bio pas loin de chez moi (j'y vais peu, principalement pour la levure, le reste c'est souvent par AMAP).

--
La faculté de citer est un substitut commode à l'intelligence -- Somerset Maugham

Re: Machine à pain
Posté par **Jaimé Ragnagna** (**page perso**) le 07/06/13 à 09:13. Évalué à 1.

T'es parisien ?
Tu peux me donner l'adresse ou le nom du magasin bio (si c'est une chaine) ?

Avant, j'avais mon Franprix qui en vendait mais je pense qu'ils se sont rendu compte qu'ils se font une plus grosse marge sur la levure en sachet.

Re: Machine à pain
Posté par **Ramón Perez** (**page perso**) le 05/06/13 à 16:31. Évalué à 4.

> Je profite qu'il y soit fait allusion ici pour dire que je pense que ces machines sont un moyen pour faire du pain industriel à domicile

Ça dépend de tes ingrédients (évite par exemple la farine leader price blanchie au chlore) et de comment tu le fais.

Pour ma part la machine à pain pétrit et fait la première levée quand je suis au boulot.
Quand je rentre chez moi, elle vient tout juste de finir et je sors la pâte de la machine.
Il me suffit ensuite de façonner les pains (10 minutes), de les faire lever (30 minutes) et de les faire cuire au four (40 minutes).
Ça va beaucoup plus vite que si je faisais tout le pain moi-même, et c'est bien meilleur que cuit en machine à pain.
Pour améliorer encore, je cherche des briques réfractaires à mettre dans mon four pour cuire le pain directement dessus.

Re: Machine à pain
Posté par **LeMagicien Garcimore** le 05/06/13 à 18:10. Évalué à 8.

/!\ ALERTE HIPSTER /!

Re: Machine à pain
Posté par **Ramón Perez** (**page perso**) le 06/06/13 à 15:04. Évalué à 2.

C'est bien une remarque de bobo du plateau ça !

Sel et levure
Posté par **Larry Cow** le 05/06/13 à 13:13. Évalué à 4.

On dit qu'il vaut mieux éviter de les mélanger directement, car le sel tuerait la levure. On recommande par exemple de mélanger tout sauf le sel (y compris l'eau) d'abord, puis d'ajouter le sel. Ou l'inverse (levure à la fin).

Ce n'est pas possible pour Monsieur tout le monde
Posté par **alenvers** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:39. Évalué à 10.

Ce n'est pas possible pour Monsieur tout le monde l'auto-hébergement. Bien sur que madame Michu, dont c'est l'occupation principale de cuisiner et faire son ménage, peut y arriver (et encore, la qualité n'est pas toujours au rendez-vous avec les fours de mauvaise facture). Mais si on prend l'homme moyen (par exemple mon beau-frère qui se demandait dimanche comment couper un oignon ou encore ce qu'était une gousse d'ail), ce n'est pas envisageable.

Non seulement, il y a un investissement important en matériel mais il faut également être capable de le faire fonctionner. Les pictogrammes sur les fours ne sont pas le moins du monde ergonomiques et le choix dans les variétés de farine est un enfer pour le béotien. Nonobstant les améliorations apportées par les machines à pain, la tâche reste ardue et non accessible à Monsieur tout-le-monde.

Mouais
Posté par **martoni** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:45. Évalué à 3. Dernière modification le 05/06/13 à 13:48.

Il y a certes du pain commercial qui est mauvais. Mais j'ai jamais vu de pain maison ressemblant à une bonne baguette croustillante.

La croûte du pain maison est toujours trop dure et la mie de pain est compacte. Après c'est pas mauvais hein, mais ça vaut pas la bonne baguette croustillante encore chaude du dimanche matin ... (pas en Alsace parce que les boulangeries sont fermées le dimanche ici :-()).

Re: Mouais
Posté par **gnumdk** (**page perso**) le 05/06/13 à 14:45. Évalué à 1.

J'ai un pote qui fait son propre pain et il est quand même très bon, je peux pas dire le contraire...

Mais rien à voir avec celui là:
http://www.xn--march-des-carmes-fqb.com/March%C3%A9-des-Carmes-Boulangerie-Cadenet-plus-info.html

Ça coûte un peu cher mais vu que c'est le seul pain (le cadenet) qui tient une semaine complète, je me vois pas aller ailleurs...

Re: Mouais
Posté par **saintamand** le 05/06/13 à 23:30. Évalué à 1.

Heureusement qu'il y a José Cadenet, parce-que les trois ou quatre autres boulangeries du quartier des Carmes sont d'une qualité qui va d'épouvantable à juste moyen.

Re: Mouais
Posté par **neil** le 05/06/13 à 17:54. Évalué à 3. Dernière modification le 05/06/13 à 17:56.

La mie est compacte quand la pâte lève mal. En supposant que les levures soient bonnes, généralement c'est parce que la pâte n'est pas pétrie comme il faut/assez longtemps, ou qu'elle manque d'eau. La pâte sera plus légère si on y ajoute une bonne quantité d'eau, mais sa liquidité la rend alors dure à pétrir, en particulier quand on n'est pas habitué à manipuler un pâton presque liquide. Il y a aussi un grand nombre de techniques pour rendre la pâte encore plus légère, par exemple en la tournant comme de la pâte à croissants.

La croûte se contrôle par la chaleur et l'humidité du four. Pour avoir une pâte fine, il faut que le four soit très chaud quand le pain entre, puis le baisser durant la cuisson. Pour avoir une croûte dorée, il faut un maximum d'humidité lors de sa formation. Le contrôle de l'humidité est un facteur assez problématique pour des fours qui ne sont pas conçus pour faire du pain (la quasi-totalité des fours domestiques), et avoir un pain qui ressemble à celui de la boulangerie suppose un certain DIY du matériel (genre en redirigeant la vapeur d'une cocote minute), en plus d'une énorme expérience des préparateurs (plus la culture des levures et autres levains, plus la sélection des farines, plus ...). On peut quand même faire des petits trucs comestibles (genre du pain-brioche sans croûte) en débutant :-)

J'en profite pour vous rappeller ceci

Posté par **Jaimé Ragnagna** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:54. Évalué à 8.

> A l'époque j'avais fait un super journal avec même des images!
>
> La recette de la bagette est dans les commentaires !

Farine

Posté par **Astaoth** (**page perso**) le 05/06/13 à 13:58. Évalué à 2.

> Pour faire ton pain, tu prends de la farine 45, 55, ou 65 ? Et si tu veux rajouter de la farine de sègle pour faire du pain plus campagnar ?
>
> --
>
> Opera le fait depuis 10 ans.

Re: Farine

Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 14:05. Évalué à 2.

> Je prends la moins chère!
>
> Je n'ai pas essayé le sègle, mais j'ai testé la farine de maïs que j'adore, mais beaucoup de gens trouve ça bizarre, ainsi que la semoule qui donne un petit côté pain algérien.
>
> --
>
> http://devnewton.bci.im

Re: Farine

Posté par **Larry Cow** le 05/06/13 à 14:11. Évalué à 4.

> On recommande la 65, il paraît que le 55 peut aussi marcher. Mais la 45 ne m'a jamais donné de très bons résultats (que ce soit pour du "vrai" pain, ou des "pâtisseries" variées telles que pains au lait, muffins anglais, etc.)

Re: Farine

Posté par **Astaoth** (**page perso**) le 05/06/13 à 14:37. Évalué à 1.

> Les patissiers utilisent de la 45 normalement (du moins dans le sud-est de la France). Et d'ailleurs elle ne sert que pour les patisseries.
>
> --
>
> Opera le fait depuis 10 ans.

Re: Farine

Posté par **KAeL** le 05/06/13 à 15:11. Évalué à 2.

> vise plutôt T65 (ou plus), le pain aura plus de goût et la farine sera plus riche en gluten.
>
> remarque sur le seigle : attention, ça rend la pâte plus collante

Plop
Posté par **Marotte** le 05/06/13 à 15:21. Évalué à 2.

> > *Mettre un torchon sur le récipient et laissez reposer pendant 30 minutes dans l'endroit le plus chaud de votre demeure.*
>
> Dans le lit de la bonne ?
>
> Dans ta recette tu n'utilises pas un couteau pour faire des « rayures » sur le pain, c'est un oubli de ta part ou bien ce n'est absolument pas nécessaire ?

Re: Plop
Posté par **Sidonie_Tardieu** le 05/06/13 à 15:31. Évalué à 3.

> > *faire des « rayures » sur le pain.*
>
> C'est le grignage.
>
> Voir par exemple ici :
> http://cuisine-facile.com/grignage-des-pains.php
>
> --
> Pour un sextumvirat ! Zenitram, Tanguy Ortolo, Maclag, xaccrocheur, arnaudus et alenvers présidents !

Re: Plop
Posté par **Marotte** le 05/06/13 à 15:41. Évalué à 2.

> Aller hop, encore un mot que je n'avais jamais lu ou entendu :) Merci.
>
> > *Cette coupe a pour but de créer des faiblesses dans la croûte du pain, et c'est par ses faiblesses, des sortes de cheminées, que lors de la cuisson, vapeur d'eau et CO2 vont pouvoir s'échapper et permettre ainsi au pain de bien gonfler.*
>
> Ce serait donc plutôt nécessaire.

Re: Plop
Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 15:54. Évalué à 2.

> Je ne connaissais pas cette technique! J'espère qu'elle n'est pas breveté!
>
> --
> http://devnewton.bci.im

Re: Plop
Posté par **Marotte** le 05/06/13 à 16:03. Évalué à 3.

> Non mais j'ai un brevet sur un dispositif composé d'une lame et d'une poignée permettant de couper. Tu vas devoir passer à la caisse ou utiliser tes dents pour le grignage !

Quelques trucs à ne pas négliger
Posté par **6Ber Yeti** le 05/06/13 à 16:23. Évalué à 2. Dernière modification le 05/06/13 à 16:24.

> Ne pas utiliser l'eau du robinet si elle est (très) chlorée (Paris... mais pas seulement) le levain ne lèvera pas.
>
> Ne pas manger régulièrement du pain complet s'il n'est pas au levain (différentes levures + différentes bactéries). En résumé, et pour des raisons de non dégradation d'une enzyme par la levure d'un pain ...à la levure, vous risquez une décalcification
>
> Plus le levain est vieux plus le pain aura un petit goût acide.
>
> Dans le four, remplir le lèche frite d'eau pour avoir beaucoup de vapeur. Ca évite les croûtes très épaisses.
>
> Certaines farines sont pauvres en gluten (une protéine qui fait que les bulles du gaz de fermentation se retrouve piégées dans un réseau de mie... ça aère le pain). Donc si vous voulez un pain très aéré, évitez le maïs ou le sarrazin. Ou alors, mettez une plus grosse quantité de levain fait à la farine de blé.
>
> Et faire le pain soi même, avant d'être un acte politico ecolo economique, c'est avant tout un acte de gourmandise !

Re: Quelques trucs à ne pas négliger
Posté par **devnewton** (**page perso**) le 05/06/13 à 16:30. Évalué à 3.

> Pour lutter contre la décalcification, il suffit de tartiner généreusement de fromage, non?
>
> --
> http://devnewton.bci.im

Re: Quelques trucs à ne pas négliger
Posté par **6Ber Yeti** le 05/06/13 à 16:33. Évalué à 1.

> Yessssss !
> In Tartiflette We Trust :D

Re: Quelques trucs à ne pas négliger
Posté par **CHP** le 05/06/13 à 16:33. Évalué à 1.

> Du gruyere ou du beaufort ?

Re: Quelques trucs à ne pas négliger
Posté par **6Ber Yeti** le 05/06/13 à 16:38. Évalué à -1.

> Ca dépend d'où tu es ... et du porte monnaie...
> Mais la tartiflette, c'est plutôt au reblochon ou, en hiver, au vacherin mont d'or !

Re: Quelques trucs à ne pas négliger
Posté par **Ramón Perez** (**page perso**) le 05/06/13 à 16:43. Évalué à 1.

> *> Pour lutter contre la décalcification, il suffit de tartiner généreusement de fromage, non?*
>
> En fait non.
>
> *«L'acide phytique se trouve dans l'enveloppe du blé, qu'on retrouve donc dans le blé entier.*
> *Cet acide s'associe à certains minéraux présents dans l'intestin pour former des phytates insolubles. Il empêche l'assimilation des minéraux dans notre organisme (on parle de déminéralisation). Heureusement, sous l'action de la phytase (une enzyme mieux activée dans le levain), l'acide phytique est détruit.»*
> Voir ici pour plus de détail : http://fr.wikipedia.org/wiki/Levain#Avantages[W]

Re: Quelques trucs à ne pas négliger

Posté par **6Ber Yeti** le 05/06/13 à 16:35. Évalué à 2.

> Et une petite dernière qui peut intéresser quand "on n'a pas le temps"..
>
> Le pain sans pétrissage.
>
> C'est pas moi qui le fait à la maison (mais je sais faire le pain quand même), et je vous garanti que c'est bon. Mais... le goût n'est quand même pas le même. Moins de saveur.

Re: Quelques trucs à ne pas négliger

Posté par **neil** le 05/06/13 à 18:04. Évalué à 1. Dernière modification le 05/06/13 à 18:04.

> En même temps le « pétrissage » de l'OP est
>
> > *remuez avec la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte uniforme*
>
> le titre de la page liée pourrait tout à fait aller pour ce journal :-D

Re: Quelques trucs à ne pas négliger

Posté par **Bruce Le Nain** (**page perso**) le 07/06/13 à 00:03. Évalué à 2.

> Moins de saveur, je ne suis pas d'accord, en même temps j'utilise du levain naturel.
>
> Sans levain naturel, je trouve le pain fait maison en général moins bon que les bons pains de boulangerie, que ça soit moi ou quelqu'un d'autre qui le fasse.
>
> À force, j'ai fini par être habitué au goût, donc même si je l'aime beaucoup, je ne suis donc plus en admiration devant mon "pain quotidien" comme au début, mais je reste toujours surpris d'à quel point ceux qui le goûtent l'apprécient, en redemandent, et ruinent en dix minutes trois jours lente fermentation (si je prend en compte la régénération du levain bien sûr, le tout étant d'organiser des roulements :p)

Note : les commentaires appartiennent à ceux qui les ont postés. Nous n'en sommes pas responsables.