

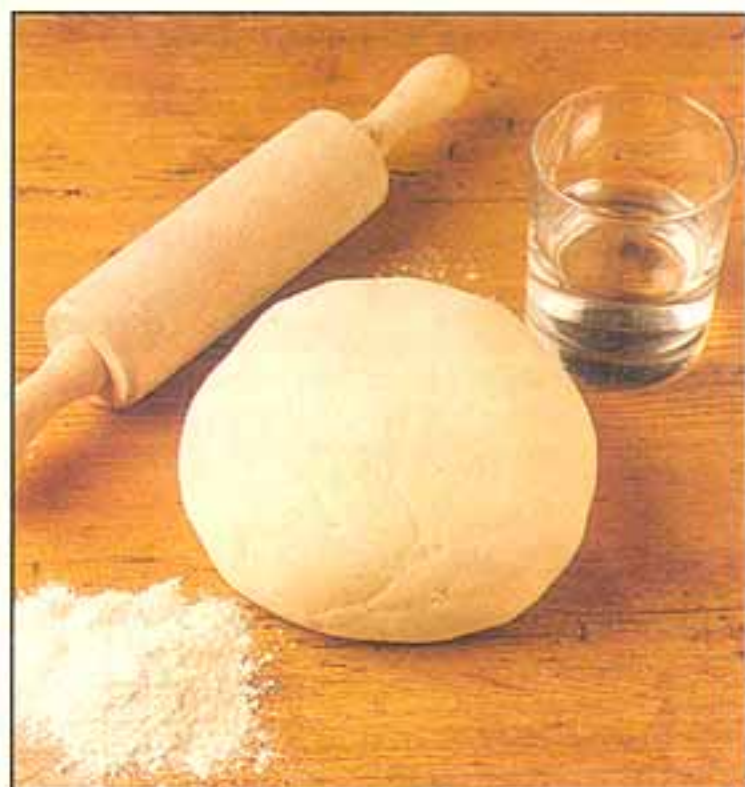
Voici les proportions de la pâte à sel utilisée pour confectionner le pain "panier de fleurs". Mélangez 2 portions de farine, 2 portions de sel de table fin et 1 portion d'eau. Une fois le pain terminé, enfournez-le dans un four chauffé à 100 ° pendant 1/2 heure, puis brunissez-le quelques minutes à 200°.

Les deux autres pains photographiés sont en pâte à pain très salée. Pour faire la pâte, mélangez 750 g de farine type 55, 1/2 verre de lait écrémé, 40 g de sel fin, 3 cuillères à soupe d'huile, puis 3/4 d'une cuillère à café de levure de boulanger lyophilisée (préalablement diluée dans un peu d'eau tiède). Ajoutez peu à peu 3 dl d'eau afin d'obtenir une pâte souple. Pétrissez-la bien et laissez-la reposer durant 1 heure.

La confection du pain en pâte à pain demande du temps et de la minutie : comptez un après-midi entier. Par contre le pain en pâte à sel peut être fait à différents moments de la journée ou durant plusieurs jours. Il suffit pour cela de bien de conserver la pâte humide sous un plastique de protection.



1 Fournitures pour confectionner les pains en pâte à sel : farine, eau, sel, bols, papier sulfurisé, pinceau à cuisine, vernis transparent, lait, couteau et clous.



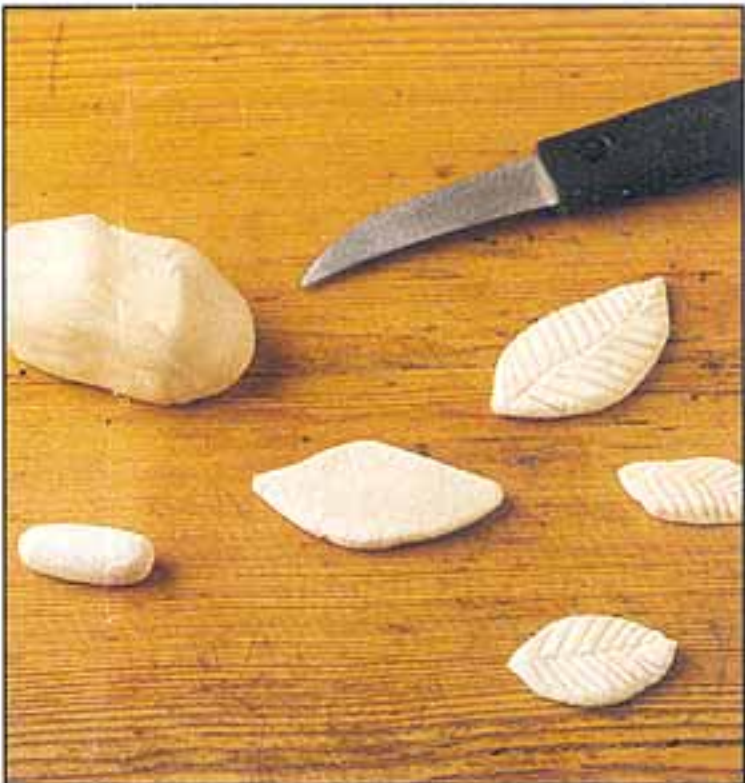
2 Mélangez tous les ingrédients et pétrissez la pâte afin qu'elle soit souple et ne colle pas. Selon sa consistance, ajoutez un peu d'eau ou un peu de farine.



3 Étalez la pâte sur un morceau de papier sulfurisé. Elle doit avoir 1,5 cm d'épaisseur. Mettez-la en forme selon la taille du motif choisi.



6 Aplatissez légèrement tout le travail et hachurez chaque bande tressée pour donner un effet de "vannerie". Tressez une bande pour l'anse du panier.



9 Feuille: formez de petits rouleaux. Aplatissez-les tout en formant diverses formes de feuilles. Marquez les nervures des feuilles avec la pointe d'un couteau.



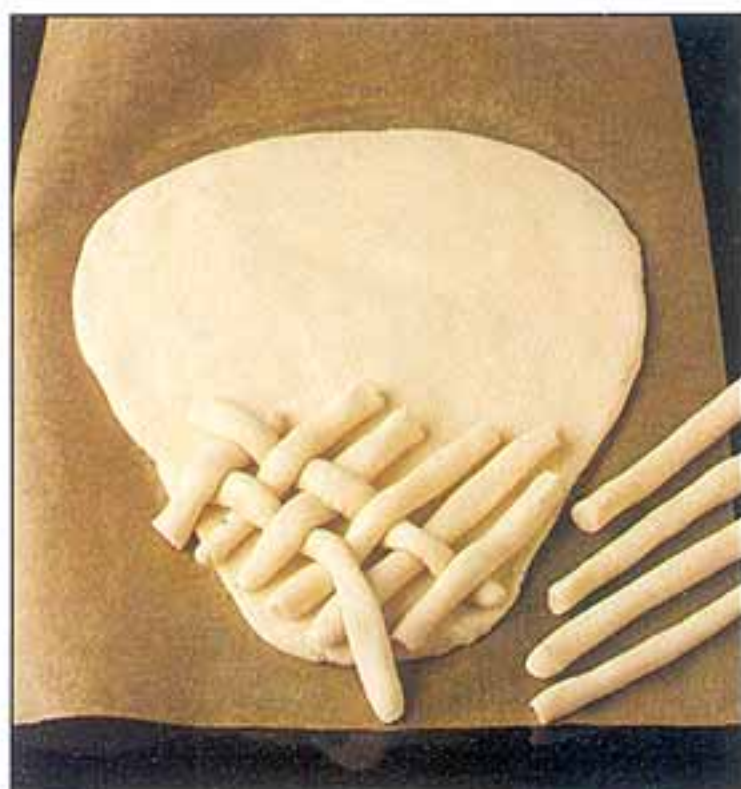
4 Découpez la forme exacte du pain à l'aide d'un couteau pointu. Le surplus de pâte est utilisé pour faire les fleurs, le cannage du panier, les feuilles.



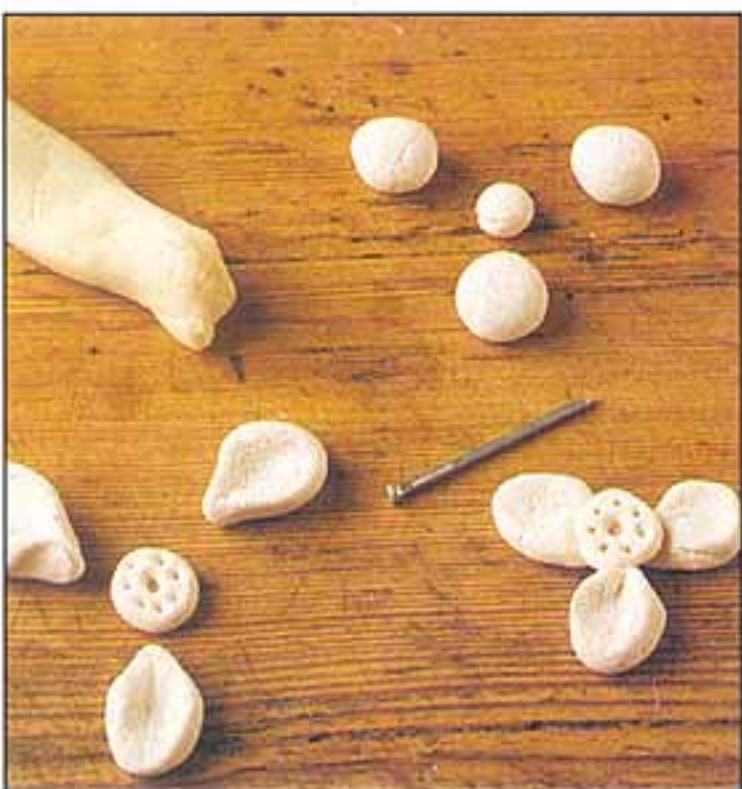
7 Rose: confectionnez un rouleau, aplatissez-le et enroulez-le sur lui-même. Faites 2 petites boules et aplatissez-les pour faire les feuilles. Fixez-les sur la rose.



10 Recouvrez le fond du panier avec les fleurs et les feuilles en appuyant pour les fixer. Laissez le travail sécher 24 heures. Passez du lait avec le pinceau sur l'ensemble.



5 Placez le papier et le pain sur une plaque de four. Formez des rouleaux de pâte d'environ 1 cm de diamètre et tressez la forme de la corbeille en diagonale.



8 Fleur: faites 3 grosses boules et une plus petite. Avec les grosses boules, formez les feuilles et aplatissez la petite. Hachurez le centre à l'aide d'un clou.



11 Une fois la forme cuite (elle doit posséder une belle couleur dorée), laissez-la refroidir totalement et passez une couche de vernis incolore.