Pétrissage

Mélanger pour obtenir une pâte

Cette première phase consiste à mélanger la farine et les autres composants du pain (levure, sel...) avec de l'eau.
L'objectif est d'hydrater les particules de gluten (qui vont ainsi pouvoir s'agglutiner entre elles et former une pâte visqueuse).
A ce stade, la pâte devient imperméable au gaz et va pouvoir gonfler en retenant le gaz carbonique fabriqué ultérieurement par la levure boulangère.

Former une pâte extensible et élastique

Une fois la pâte hydratée, on passe à la deuxième phase de pétrissage. Durant cette étape, la pâte est étirée, cisaillée et soufflée par l'incorporation d'air. A la fin de cette phase, la pâte initialement visqueuse devient un tissu compact et souple.
Devenue extensible, la pâte est modelable comme une pâte à modeler. Elle peut prendre différentes formes : ronde, allongée, en spirale, en escargot...
La pâte devient également élastique, propriété qui va favoriser la rétention du gaz carbonique et la formation de la structure alvéolée de la mie.

Pétrissage et gluten agissent de concert

Cependant, le pétrissage à lui seul ne suffit pas pour donner à la pâte son caractère panifiable, à savoir l'élascticité et l'extensibilité. Le gluten que l'on trouve dans le blé et le seigle est le principal responsable de la fonction panifiable de la pâte.



ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU