Jacques Revel

Fours à pain,
mode d'emploi

Avec la collaboration technique de M. Baron-Languet

Deuxième édition 2015

EYROLLES

Table des matières

Introduction 7

Construire un four à pain 9

Les caractéristiques du four 10
Un four polyvalent 10
Les dimensions 11

L'emplacement du four 12
Four extérieur ? 12
Four sous abri 12
L'implantation sur le terrain 14
L'exposition 14
L'accès 14

Le soubassement 16
Les fondations 16
La maçonnerie du soubassement 16

L'ouverture 18
- Dessin de l'arc 18
- Montage du coffrage 19
- Montage de l'arc 20
- Finition de l'arc 21

Finition des murs 22

La chape 22
- Fabrication du coffrage et de l'armature 22
- Réalisation de la dalle 23

Le four 24

La sole 24
- Pose de la tablette 24
- Pose de la sole 25

La voûte 26
- Marquage du « cordon » au sol 26
- Montage du « cordon » 27
- Deuxième rang de la voûte 27
- Troisième rang de la voûte 28
- Montage de l'arc de la bouche 28
- Montage final de la voûte 29
- L'habillage du four 32
- La masse thermique 33

La toiture 34
Toiture à une pente 34
Toiture à deux pentes 34

Finitions et mise en route 35
La porte 35
Le conduit de fumée 36

Autres fours simples à construire 38
Fours préfabriqués et sur mesure 38
- Four à pain d'autrefois 38
- Four Panyol 39
- Four Grand Mère 40

Construire un four en terre 41
- Mise en œuvre 41
- Variante avec dôme en sable 42

Construire un four en pierre et en terre 43

Restaurer un four à pain 44
États des lieux 44
- Relevé 44
- Diagnostic 44

Le four semble en bon état 45
- Vérification de la cheminée 45
- Déhumage 45

Reconstruire la voûte 45
- Faire l'état des lieux 45
- La bonne hauteur, tout simplement 46
- Sole cassée 46
- Remplacer une brique dans le four 46
- Construire entre quatre murs 47

Réparer la maçonnerie 48
Les matériaux 49
- Le bois 49
- Les tuiles 49

Les outils 49

Bien utiliser son four à pain 51

Les outils du fournier 52

Le chauffage du four 53
Principe et durée de la chauffe 53
Le bois de chauffe 54
Allumage et déplacement du feu 54
L'entretien du feu 55
- Faire « voyager » le feu 55
- Vider les braises 56
- Nettoyer et réchauffer la sole 56
- Vérifier la température 56

Une utilisation optimale de la chaleur 57
La cuisson au four à pain 57
- Caractéristiques 57
- La courbe de refroidissement 57
- Cuisson à porte fermée, cuisson à porte ouverte 57

Programmes de cuisson 59

La fournée 59
Un menu type 59
Variante « grasse matinée » : le déjeuner pizza 59

Faire son pain 61

Les quatre ingrédients 62
La farine 62
L'eau 62
La levure 62
Le sel 62

Les ustensiles du boulanger 63

La préparation de la pâte 64
Pâte à pain, pâte à tout faire 64
Ingrédients pour une fournée de pain de campagne 64
Mélange et pétrissage 65
Première levée : le pointage 65
Le pesage 66
Le façonnage 66
Seconde levée : l'apprêt 66

L'enfournement 67
Farinage et grignage 67
Dépôt des pains dans le four 67
Embuage 67

La cuisson 68
Le pain témoin 68
Vérification de fin de cuisson 69
Défournage et ressuage 69
Une deuxième fournée 70

Le pain au levain 71
Le « levain sur levure » 71
Préparation et première levée 71
Deuxième levée 71
Troisième et dernière levée 71
Levain au naturel 72

La cuisine au four à pain 74

Recettes à four ouvert 76
La pizza 76
La pita 76
Le poulet braisé 77
Morue grillée aux pommes au sel 78
Saumon en papillotes au gros sel 78
Tarte méridionale 79

Recettes à four fermé 79
Fouées 79
Tougasse aux lardons et comté 80
Filet de bœuf en croûte 80
Épaule d'agneau aux pruneaux de Vitteaux 81
Cochon de lait 81
Jambon à la praguoise 82
Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue 83
Chapon en croûte de sel 83
Barbeau à la boulangère 83
Pot-au-feu de la mer 84
Gratin provençal aux anchois 85
Terrine de lapin 85
Pâté de Pâques 86
Pommes de terre au diable 86
Daube d'aubergines 87
Tomates confites 87
Tarte Tatin aux oignons 88
Vacherin chaud 88
Cramique à l'orange 89
Tarte aux abricots 89
Riz au lait 90
Pain perdu au chocolat 90
Clafoutis aux cerises 90
Figues confites 91

Annexes 92
Aide-mémoire du fournier 92
Glossaire du fournier 94
Références 96

Les bons fruits du four à pain

Comment la plantation d'un prunier en Bourgogne peut-elle conduire, vingt ans plus tard, à la construction d'un four à pain dans les Cévennes?

Attachés à relancer la culture de l'incomparable prune jaune de Vitteaux, en Côte-d'Or, nous nous sommes intéressés aux fours à pain utilisés pour sécher le fruit, présents autrefois dans la plupart des maisons. Il a fallu retrouver les détenteurs peu nombreux d'un savoir-faire estompé depuis un demi-siècle, et souvent gardé secret comme le bon pain. Après avoir restauré une vingtaine de fours et apprécié les vertus incomparables de la cuisson au feu de bois, à une époque soucieuse d'authenticité et de naturel, nous aimerions contribuer à faire revenir cette pratique dans la maison, à sortir l'instrument du musée et à démystifier son usage. Ce manuel prétend que la construction d'un four traditionnel est accessible à chacun, pourvu qu'il soit doté de bon sens et pas trop maladroit de ses mains. Et que son usage, même modéré, crée rapidement l'addiction.

Les informations réunies ici ont été validées, notamment par la construction d'un four pour des chambres d'hôte dans les Cévennes. Composées à quatre mains sous la fine baguette de Jacques Revel, ces règles et astuces finalement assez simples à suivre vont rendre indispensable votre four à pain.

Enfin, pour le prix d'un seul ouvrage et d'un minimum de persévérance, le néophyte pourra gagner à la fois des galons de maçon et de cuisinier!

Jean-Philippe Baron-Languet,
ambassadeur de la confrérie bourguignonne
du Pruneau de Vitteaux

Quelques mises en garde

Un four à pain n'est pas plus dangereux qu'un barbecue – et même moins, car il n'y a plus de braises à l'intérieur et donc pas de risque de flammes intempestives si de la graisse se renverse. Par sécurité, toutefois, n'implantez pas votre four extérieur près de zones arborées, surtout de résineux.

Un four à pain doit impérativement chauffer porte ouverte. N'étouffez jamais le feu en fermant la porte car vous risquez un violent effet de souffle brûlant à la réouverture du four. Les dangers restent alors ceux que présente tout feu réalisé à foyer ouvert dans une cheminée (avec les risques de feu de cheminée en moins dans les versions sans conduit).

Lorsque vous videz le four de ses braises, ne les jetez pas dans une poubelle ou une brouette en plastique ! Enfin, restez couvert pendant les interventions dans un four allumé, en protégeant en particulier les mains et les bras (attention, pas de vêtements inflammables), même s'il fait chaud.

Le respect de ces quelques règles vous permettra de profiter pleinement de votre four à pain.

Les dimensions

Au sol : un carré nivelé mesurant 2 x 2 m.

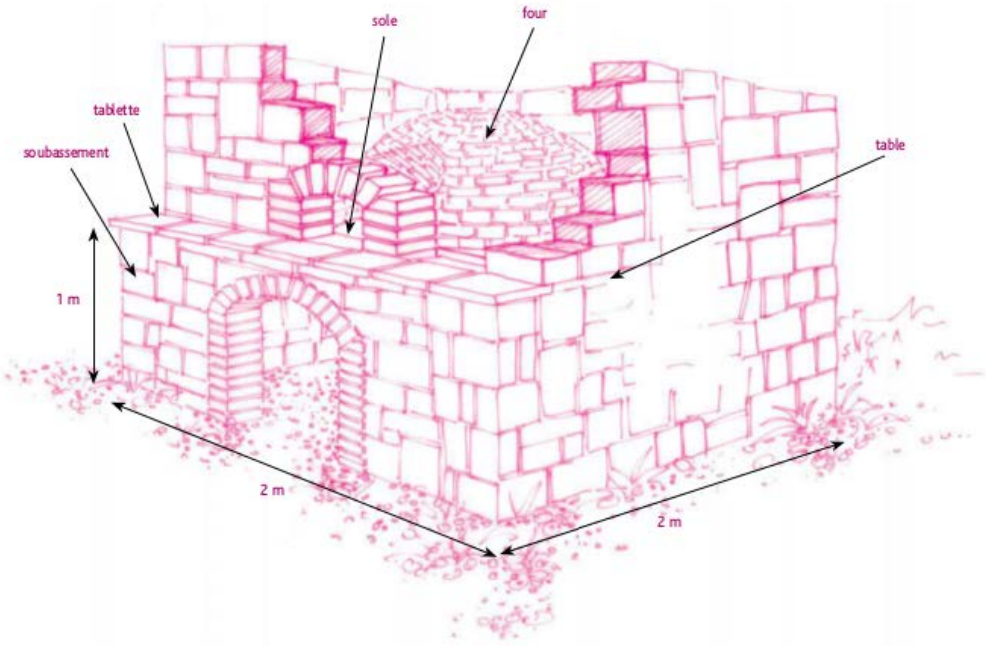
Le soubassement : la hauteur de la table est évaluée à hauteur de coude du fournier (plutôt haut que bas), aux alentours de 1 m du sol.

Le four : la table de 2 x 2 m, construite en béton, supporte une sole de 1,20 x 1,35 m ; l'ouverture (la bouche) est de 0,40 m de large et 0,25 m de haut, le diamètre intérieur mesure 1 m pour une hauteur sous la voûte de 0,37 m.

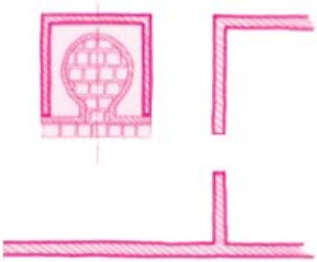
Hauteur totale du bâti terminé : 2 m en façade environ. Elle dépend de la hauteur de la table et du type de toit.

Hauteur de la sole et sécurité des enfants

Pour les enfants qui voudraient jouer au mitron, un marchepied mobile fera l'affaire. Il vaut mieux prévoir un four trop haut que trop bas pour éviter les fumées très chaudes qui se dégagent du haut de la gueule du four.



L'emplacement du four



Four extérieur?

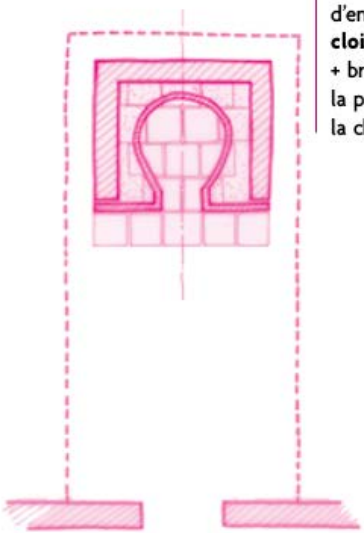
L'emplacement est un choix décisif qui mérite réflexion. La solution d'une construction isolée, retenue ici, est la plus sécurisée et souvent la plus simple. Le four est placé à proximité de la maison ou d'un abri où l'on pourra préparer la pâte loin des courants d'air.

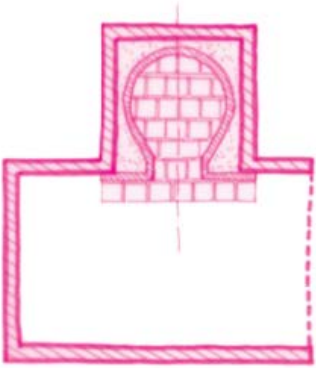
Le four situé ainsi à l'écart, il n'est pas besoin de protéger un éventuel mur mitoyen de la chaleur, ni de s'embarrasser d'une cheminée pour évacuer la fumée (attention néanmoins à la proximité du voisinage). Évidemment, cette solution est moins pratique pour une utilisation quotidienne.

Four sous abri

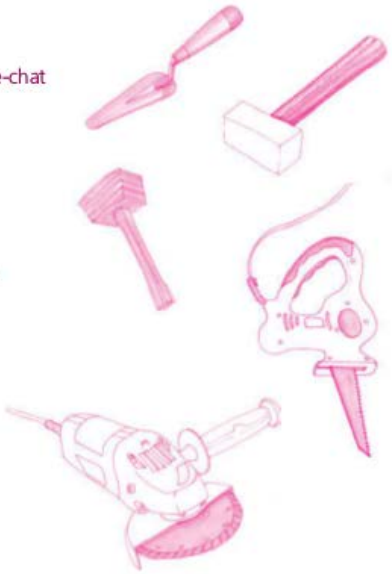
Le four proprement dit peut aussi être construit sous un abri, dans une grange, par exemple; ou, comme parfois les fours anciens, déboucher au fond d'une cheminée.

Si vous choisissez, pour des raisons de place, notamment, de construire votre four contre un mur sensible à la chaleur, le mur d'enceinte du four à cet endroit doit être constitué comme une **cloison pare-feu** (15 cm d'épaisseur au minimum : béton cellulaire + brique plâtrière + laine de roche + grille d'aération) à hauteur de la partie supérieure du four. Une épaisseur à prévoir au-dessus de la chape dans l'enceinte du four.





Les outils du bâtisseur



- Une pelle ronde • Une pioche
- Une truelle ordinaire • Une truelle langue-de-chat
- Une scie sauteuse ou égoïne • Un maillet
- Une massette • Un ciseau
- Un marteau • Des tenailles
- Un niveau • Un mètre ruban
- Un cordeau à tracer • Un crayon de maçon
- Une brouette • Un râteau
- Une auge de 25 l
- Deux ou trois seaux • Un tuyau d'arrosage
- Une brosse métallique • Une balayette
- Une grosse éponge • Une équerre
- Des gants spéciaux maçonnerie
- Des lunettes et un masque de protection
- Une petite bombe de peinture
- 1 m de chaînette
- Des sacs à gravats
- Une meuleuse d'angle avec disques diamant segmentés (125 mm), qu'il est possible de louer ou d'emprunter à un voisin
- Prévoyez une aire de gâchage ou une plaque de contreplaqué à proximité pour préparer le mortier.

Budget moyen pour construire soi-même un four en brique

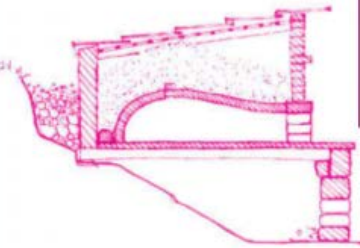
Matériaux	400 €
Outillage chantier	100 €
Total	**500 €**



Taille de la pierre au ciseau.

L'implantation sur le terrain

Le terrain que nous avons choisi ici est nivelé. Il est bien sûr possible d'adosser le four à une pente, voire d'y creuser directement le soubassement en forme de plateau, à condition de bien drainer le terrain tout autour, comme indiqué plus loin.



Four à pain dans la pente.

L'exposition

Il faut si possible prévoir d'orienter le four dos au vent dominant. Veillez à ce que la porte soit bien dégagée pour que la visibilité à l'intérieur du four soit bonne (éviter notamment la proximité d'arbres).

L'accès

L'accès au four doit être dégagé, y compris sur les côtés, car le fournier doit pouvoir évoluer librement avec des ustensiles parfois encombrants, comme la pelle à enfourner. Il a aussi besoin de suffisamment de place devant le four pour atteindre librement l'espace de rangement parfois construit sous la table (stockage du bois ou de la cendre).



CALENDRIER DE CONSTRUCTION (*)

Mise au point du projet	J–10 et +
Commande des matériaux	J–8
Fondations	J–>J+1
Table	J2–>J4
Chape	J5
Four	J12–>J15
Maçcnnerie (haut), porte	J16–>J20
Toiture	J21–>J22
1er allumage (dérhumage)	J35
1re fournée	J45

(*) Pour le modèle décrit dans les pages suivantes et mis en œuvre par une personne seule.

• Découpe et pose des briques

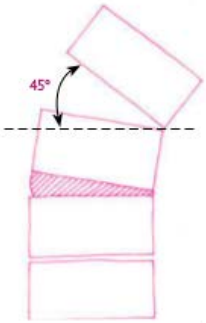
Montez le troisième rang de chaque côté de la porte avant d'entreprendre la partie cintrée.

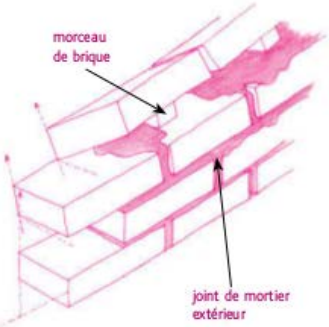
Biseautez deux briques que vous placez la pointe contre le coffrage à ses deux extrémités. Le montage s'effectue à sec. Ces briques correspondent aux éléments du quatrième rang et servent d'appui aux briques de l'arc, disposées debout sur la voûte.

Selon l'épaisseur (et la régularité, c'est important) des joints mais aussi des tailles en biseau pratiquées, vous terminerez au centre soit par une brique en clé de voûte soit par un joint. Colmatez enfin les joints soigneusement égalisés du linteau.

L'ouverture terminée, montez deux rangs supplémentaires sur la façade pour achever de renforcer l'ensemble de la maçonnerie.

Comme précédemment pour l'ouverture sous la table, n'oubliez pas de retirer le coffrage sous l'arc avant 24 h pour bien consolider l'ensemble.





Inclinaison des briques du 4e rang.

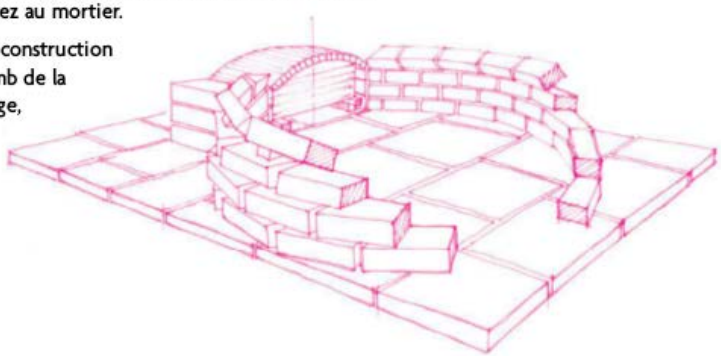
■ Montage final de la voûte

• Quatrième rang

À ce niveau, les briques que vous utilisez doivent être tronçonnées pour suivre le rayon de la voûte. Si vous souhaitez faire moins de coupe, il est conseillé, sur tout ce rang, d'alterner entre une brique entière et une demi-brique.

Veillez bien à placer les joints en quinconce avec le rang inférieur, à aligner les bords intérieurs et à employer la même épaisseur de joint (0,2 cm). Soulevez le bord extérieur de la brique à 45°, calez-le avec un éclat et colmatez au mortier.

À partir de ce rang, la construction de la calotte en surplomb de la voûte nécessite un étayage, qui sera réalisé très simplement, avec du sable.



• Pose des derniers rangs sur le dôme

Le sable étant prêt à supporter la calotte sommitale, la pose des derniers rangs de briques ne présente pas de grandes difficultés si vous prenez le temps des nombreuses découpes imposées par l'ajustement de morceaux plus petits autour de la clé de voûte.

Utilisez des demi-briques et finissez avec des quarts pour la clé. Plus vous progresserez vers le centre, plus les joints auront une forme triangulaire.

Au cours de cette étape, vous devez donner une forme arrondie aux briques de façon qu'elles épousent bien les contours du dôme de sable.

L'utilisation de la meuleuse est ici indispensable alors que vous pouviez vous en passer jusqu'à présent.

Commencez par l'avant de la voûte (contre l'arc de la bouche) en remontant vers le centre, par petits rangs perpendiculaires à ceux que vous avez déjà montés sur les côtés, jusqu'à rattraper l'alignement circulaire du sommet et achever la pose en ronds concentriques.



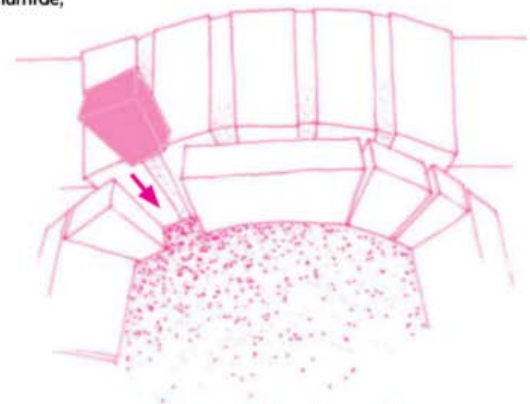
Pièce tronçonnée prête à être montée contre l'arc de la bouche.

Sur toute la partie de la voûte en visière, au-dessus de la bouche, utilisez des briques entières placées debout sur le petit chant; cela renforcera cette zone très exposée à la chaleur tout en augmentant la masse thermique.

Ajustez chaque pièce au mortier fin bien humide, de façon à laisser un joint apparent à l'intérieur (au niveau du dôme de sable) le plus mince et le plus régulier possible, ne dépassant pas 5 mm de large.

Utilisez des morceaux de brique taillés en coin pour épouser la forme du dôme de sable.

Avec du mortier plus gros, finissez de combler les espaces entre les pièces et recouvrez grossièrement l'ensemble de la voûte (les joints n'ont pas ici besoin d'être soignés puisque la voûte sera recouverte).



Premier rang de la voûte sommitale.

• Démoulage du dôme

Démoulez dans les 24 h en dégageant la bouche du four et en évacuant le sable et le piquet repère.

Conservez ce sable au sec, vous le réemploierez rapidement au-dessus du four comme masse thermique, ou piège à chaleur.



Récupération du sable de moulage de la voûte.

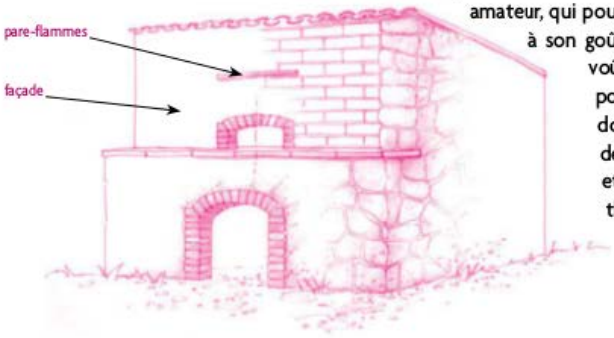
La voûte ainsi libérée bénéficie déjà d'une résistance suffisante pour continuer à sécher sans autre soutien. Veillez bien toutefois à la protéger des intempéries (bâche tendue sur piquets) dans l'attente de sa couverture définitive.

N'attendez pas pour débarrasser l'intérieur de la voûte des inévitables bavures de mortier, ni pour araser les joints avec l'extrémité d'un liteau. Soignez la visière de la bouche, plus facilement accessible, afin de fluidifier l'évacuation de la chaleur en éliminant les aspérités. Pour finir, lavez l'intérieur de la voûte à la brosse métallique et à l'eau.

Le moment fort de la découverte du volume du four et du galbe de la voûte est une belle gratification pour le bâtisseur, en attendant la récompense suprême – mais pas avant trois semaines – de la première flambée !

■ L'habillage du four

L'étape des finitions laisse plus de liberté au maçon amateur, qui pourra habiller et coiffer son four à son goût. La durée du séchage de la voûte vous laisse tout le temps pour achever votre œuvre. Reste donc à monter la maçonnerie de la partie supérieure du four et à mettre en place la masse thermique, avant d'assurer la couverture de l'ensemble et de poser la porte de la bouche.



Autres fours simples à construire

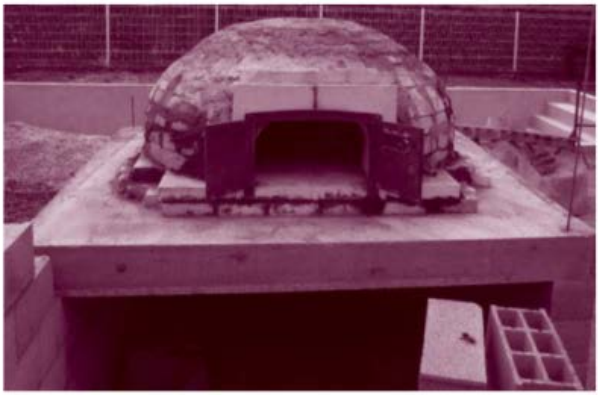
Il existe d'autres solutions très simples pour accéder à la cuisine au feu de bois, des plus modernes, comme les fours préfabriqués, aux plus anciennes, tels les fours en terre.

Fours préfabriqués et sur mesure

Cette formule résout la principale difficulté, c'est-à-dire la construction de la voûte, par l'assemblage simple d'éléments préformés. Pour ceux qui veulent être assurés d'avoir un four qui fonctionne sans manier la truelle, il est possible de le faire construire de façon traditionnelle ou d'acquérir un modèle préfabriqué pour un budget minimum de 1 500 €. L'aménagement du socle et l'habillage du four (maçonnerie, masse thermique et couverture) ne sont pas compris dans la prestation, qui ne dispense pas non plus des délais de mise en service (deux semaines de séchage et une semaine de dérhumage).

- **Four à pain d'autrefois**

Cette entreprise, spécialisée dans la construction et la rénovation de fours à pain depuis 30 ans, utilise la terre blanche réputée de la Drôme pour réaliser des fours à l'ancienne, tout en argile, sur mesure à partir de 1 m de diamètre. Comptez 2 000 € environ pour un dôme de 1 m de diamètre construit sur une dalle préexistante (devis gratuit sur leur site Internet).



Bien utiliser son four à pain

Votre four achevé, il est temps de démarrer l'apprentissage de la maîtrise de l'outil et, d'abord, du feu. Un four neuf doit être complètement sec pour être efficace. Plusieurs allumages vont permettre de se familiariser avec le foyer et les quelques ustensiles simples nécessaires au fournier, à commencer par la fameuse pelle à enfourner, au long manche.

Comprendre le principe de la cuisson enrobée lente et de la chaleur déclinante aide à tirer le meilleur parti de la masse thermique exceptionnelle et du volume du four, pour « multiplier » les pains mais aussi cuisiner un repas complet. Choisir le bois, entretenir les flammes, évaluer la température avant de se risquer à enfourner une première boule de pain ou une pizza : si la maîtrise du four à pain demande quelques bonnes (et moins bonnes) expériences, le plaisir de la dégustation est vite trouvé et la convivialité du foyer, immédiate.

Le bois de chauffe

Deux catégories de bois sont nécessaires : pour le démarrage, ou la relance rapide de la chauffe, le **fagot de ronces** ou de **sarments de vigne** ; pour chauffer efficacement, la **charbonnette**, bois moyen de 4 à 5 cm de diamètre.

La consommation moyenne pour chauffer un four de 1 m de diamètre à 300 °C est de 1/4 de stère environ (10 kg pour un four Grand-Mère). Utiliser du bois sec, impérativement, car il faut des flammes pour chauffer la voûte. L'idéal est un bois provenant d'un arbre mort sur pied. Sinon, procurez-vous du chêne ou un bois dur équivalent. Le charme, moins courant, est aussi le plus performant, au contraire du peuplier. Le châtaignier fait beaucoup de projections dans le four. Le sapin et de façon générale les résineux sont à éviter (sauf quand ils sont extrêmement secs).



Bûcher d'allumage.

Allumage et déplacement du feu

Commencez par construire un **bûcher** dans la gueule du four. Disposez deux petites bûches en chenets, écartées de 20 cm. Garnissez avec du petit bois (et un peu de romarin, comme dans *La femme du boulanger*...).

Après allumage, posez des bûchettes en travers des bûches et observez l'intensité des flammes. Si le feu s'éteint, c'est qu'il est trop enfoncé, recommencez plus près de la bouche. À l'inverse, quand le feu a bien pris, poussez-le progressive-

Veillez à votre sécurité !

- Le four doit impérativement chauffer porte ouverte. **N'étouffez jamais un feu en fermant la porte :** à l'ouverture, le feu peut reprendre brutalement et vous risquez de recevoir un violent souffle brûlant de face. En cas de flammes excessives, refermez partiellement la porte pour faire baisser l'intensité, ou poussez le feu jusqu'au fond du four.
- Restez couvert, même s'il fait chaud, protégez en particulier mains et bras. Un vieux pull-over, humidifié, en laine ou coton est recommandé. **Pas de Nylon ni de torse nu.**
- En cas de brûlure, **trempez d'abord la blessure dans l'eau, avant tout traitement.**

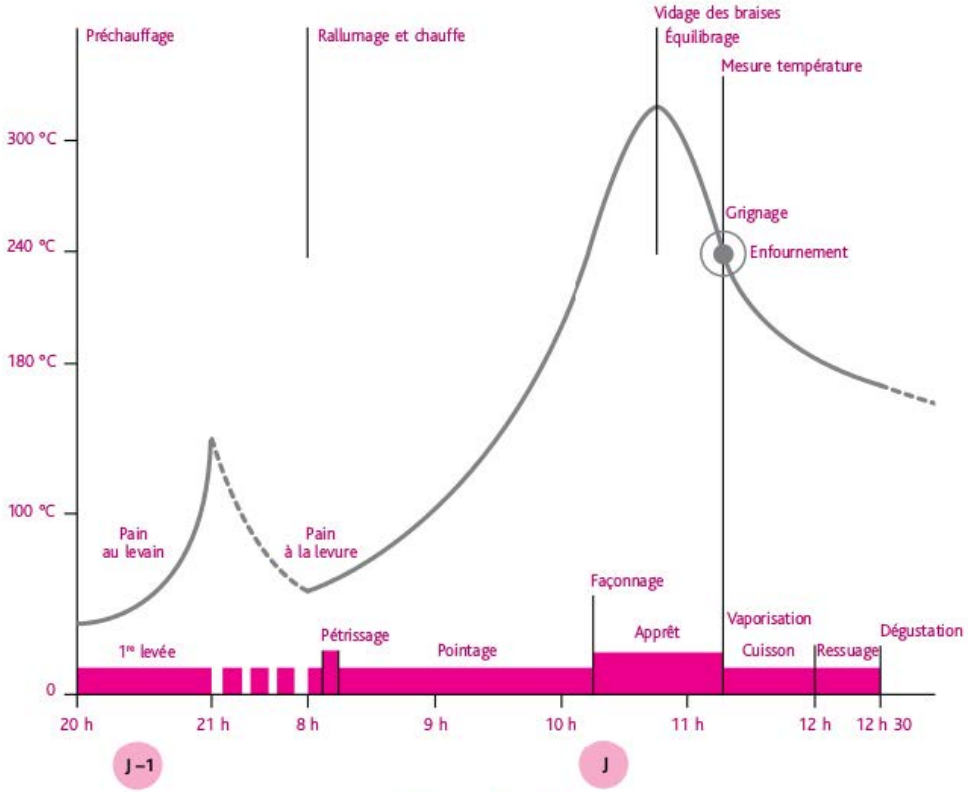
Une deuxième fournée

Le four est descendu à 180 °C. Vous pouvez alors enchaîner avec une deuxième fournée, plus petite (pains de 200 g) et d'une durée plus longue, four toujours fermé, accompagnée de tartelettes et de viennoiseries (brioches). Ou continuer avec la cuisson de terrines, gratins, ou d'un plat cuisiné[4].

4. Voir p. 83.

À four ouvert, vous pouvez enfourner une pizza[5], après avoir passé un balai mouillé, avec un bon fagot allumé dans un coin.

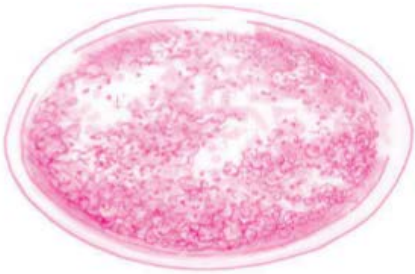
5. Voir p. 76.



Programme d'une fournée.



Levain au 4e jour, après 4h de confinement.



Levain prêt à être incorporé à la pâte.

Bon à savoir

- Ne pas mettre trop d'eau et ne pas ajouter plus de deux fois son volume en farine renforce l'arôme du levain.
- Le levain s'épanouit autour de 25 °C. Ne pas hésiter à recourir au bain-marie (en hiver en particulier) pour s'approcher de cette température.
- Le levain est plus fragile que la levure, il faut d'autant plus veiller aux écarts de température.
- Le pain au levain semble plus facile à réussir s'il est rond et gros (au moins 1 kg).
- Utilisez de l'eau de source ou filtrée plutôt que l'eau du robinet à cause du chlore, qui renforce l'acidité du pain au levain.
- La recette la plus simple (simpliste, pour les puristes) : un mélange farine + bière à volume égal, qu'on laisse fermenter au moins deux jours bien au chaud sous des couvertures.
- À essayer : du miel à la place du sucre et du petit-lait de fromage blanc dans l'eau du levain.

Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue

Facile / Après-fournée / 170 °C / 45 mn

Ingrédients (4-6 pers.) – 2,5 kg de travers de porc, 4 cuillerées à soupe de sauce barbecue ou de ketchup, 2 cuillerées à soupe de moutarde, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 3 cuillerées à soupe de miel, quelques pincées de paprika et de thym sec, une pincée de piment de Cayenne.

Préparation – Découper les travers en morceaux de 3 ou 4 côtes. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier avant d'y mettre la viande à mariner pendant 1 h. Disposer les travers de porc dans un plat aux rebords suffisamment hauts. Les napper de marinade et couvrir le tout de papier d'aluminium.

Coup de main – Faire griller et caraméliser les travers avec un feu vif relancé à l'aide des restes de braise, avant d'enfourner à nouveau le plat quelques minutes sans le papier d'aluminium.

Chapon en croûte de sel

Facile / Après-fournée / 200 °C / 1 h 30-2 h

Ingrédients – Un chapon d'environ 2,5 kg avec son foie, 3 tranches de pain grillé, 3 petits-suisses, 2 cuillerées à soupe d'un mélange de persil et d'estragon ciselé, 2 kg de gros sel.

Accompagnement – Châtaignes ajoutées la dernière 1/2 h de cuisson, mixées en purée avec du beurre tendre.



Préparation – Mouliner le foie, le pain grillé et les mélanger aux petits-suisses et aux herbes. Parer et farcir le chapon. Disposer dans une terrine ou une cocotte un bon lit de gros sel. Y caler le chapon et le recouvrir complètement d'une épaisseur généreuse de sel puis fermer le récipient avec un couvercle.

Coup de main – Au moment de servir, retourner la terrine et casser la croûte de sel. Le chapon se présente alors cuit à point.

Barbeau à la boulangère

Assez facile / Après-fournée / 180 °C / 30 min

Caractéristique – Plat rustique, autrefois familier des fours à pain.

Aide-mémoire du fournier

Chauffage du four et préparation du pain (3h)

Allumage

Si possible la veille au soir, 1h

- Allumer un feu de petit bois à l'entrée du four ouvert.
- Recommencer l'opération le matin et procéder à la préparation de la pâte, au pétrissage et à la 1re levée de la pâte (2h à 24/26°C).

Chauffe

Four ouvert, 2h

- Ajouter des bûchettes, déplacer le feu dans le four pour blanchir la voûte.
- Façonner les pâtons, procéder à un pétrissage rapide et les placer dans les paniers pour la 2e levée (1h).
- Vider les braises, balayer la sole et passer la toile.
- Fermer la porte (10 min).
- Tester la température avec du papier journal.

Cuisson du pain

Enfournage

- Retourner chaque panier avec un pâton sur la pelle farinée.
- Fariner les pâtons, entailler le dessus (grignage), enfourner.
- Ne pas oublier le petit pain-test.
- Ajouter le récipient d'eau (vaporisation facultative) avant de refermer.

Cuisson

Four fermé, 30 à 45 min

- Déplacer les pains en cours de cuisson.
- Sortir le 1er pain enfourné au bout de 30min (ou quand le pain-test est brûlé), tapoter le dessous, ouvrir pour vérifier la cuisson.

Défournage

- Déposer les pains sur une grille.
- Refermer la porte.
- Laisser refroidir le pain 1/2 h au moins avant de consommer.

Cuisson à four fermé

Avant-fournées

Braises repoussées

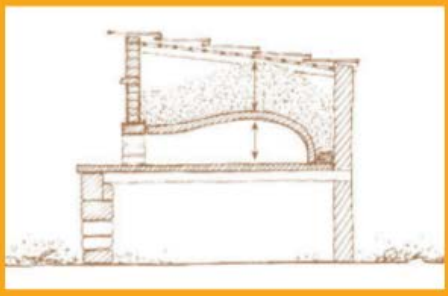
- tartes aux fruits épaisses, quiches et tourtes (15-20min);
- gratins (1h);
- rôtis (15 min/kg pour le bœuf).

Cendres vidées

- tous les pains;
- potées;
- bœuf bourguignon, à la royale, en daube ;
- cassoulet, choucroute;
- cochonnet farcis, cochon de lait, lapin entier, gigot d'agneau;
- viandes en croûte (jambon, saucisson);
- tajine, tandori, bäkeofe;
- pommes de terre;
- etc.

Chantiers pratiques





Fours à pain,
mode d'emploi

Cet ouvrage présente le pas à pas de la construction d'un modèle très simple de four à bois traditionnel. Avec ce four efficace et durable, édifié en quelques semaines pour un budget réduit, vous serez à même d'obtenir des pains savoureux.

Vous trouverez ensuite un mode d'emploi détaillé de votre nouvel outil, permettant son utilisation optimale en répondant à bien des questions (quel bois choisir ? comment allumer son feu ? comment l'entretenir ?…).

Enfin, vous découvrirez les secrets de la préparation du pain et les étonnantes possibilités de la cuisine au four à pain, grâce aux trente recettes que comporte cette nouvelle édition.



www.editions-eyrolles.com

Code éditeur : G14190
ISBN : 978-2-212-14190-0
Couverture : studio Eyrolles © Éditions Eyrolles