

# SPLIT TIN ou Pain Fendu



## Ingrédients:

- 500 g de farine type 55
- 1 sachet de levure Gourmandises Pains
- 300 ml d'eau tiède
- 60 ml de lait

Mélanger la farine et la levure dans un bol (au robot) ou dans un cul de poule au racloir.

Ajouter le lait à l'eau tiède pour avoir une température idéale et égale.

Verser sur la farine petit à petit et pétrir au moins 5 min.

On obtient une pâte assez collante **mais surtout ne pas remettre de farine.**

Saupoudrer la pâte de farine et racler les bords avec le coupe pâte en passant sous la boule pour répartir la farine tout autour de la pâte.

Quand elle est bien décollée du bol, filmer le bol.

Laisser lever 20 min.

Préchauffer le four à 230°C.

Placer les moules à cake sur la plaque perforée.

Rabattre sur la toile Rou'l'pat, dégazer complètement avec le poing. Partager la pâte 2/3 et 1/3.

Rabattre les bords vers le centre, retourner et bouler, placer dans le grand moule à cake et le petit.

Couvrir d'un torchon et laisser lever.

Fendre sur la longueur avec la lame incisette, passage pas évident la pâte étant collante.

## Facultatif:

Fariner la surface au tamis.

Cuire au four pendant 15 min puis baisser le four à 180°C.

Laisser cuire encore 20 à 25 min.

Démouler immédiatement et laisser refroidir sur une grille.

Cela évite au pain d'être détrempe.

