



**Le pain Macatia**  
*La recette d'Eric Kayser*

Temps de pétrissage : environ 10 minutes

Temps de 1ère pousse : 2 heures

Temps de repos : 30 minutes

Temps de 2ème pousse : 1h30

Temps de cuisson : 20 minutes à 230°C

Recette pour 2 pains

**Ingrédients**

- 500 g de farine T65
- 125 g de sucre de canne
- 100 g de levain naturel
- 10 g de levure
- 10 g de gros sel
- 10 g de vanille de la Réunion liquide ou de la gousse de vanille
- 250 g d'eau à 20°C
- Un peu d'huile d'arachide pour le façonnage

*Les ustensiles*

- Un batteur
- Une corne
- Un thermomètre
- Un torchon
- Un coupe-pâte
- Un pinceau
- Une grille allant au four et son papier sulfurisé

1. Commencez par verser l'eau dans le batteur puis, ajoutez le sucre, le levain naturel et la farine. Démarrez votre batteur en 1ère vitesse.
2. Ajoutez la levure, d'un côté et quand la levure est prise, rajoutez le sel. Passez en deuxième vitesse pendant trois à quatre minutes.
3. Quand ces premiers ingrédients ont été bien mélangés entre eux, repassez en 1ère vitesse et ajoutez votre vanille.
4. Vérifiez que vos ingrédients sont bien pétris en faisant une petite boule entre vos mains. Arrêtez votre batteur. Fleurez légèrement votre cul de poule et déposez-y votre pâte légèrement boulée.
5. Prenez sa température. Elle doit se situer entre 25°C et 26°C.
6. Couvrez d'un linge et laissez pousser pendant 2 heures.
7. Divisez votre pâte en 2 pâtons d'à peu près 490g. Décontractez-la et couvrez-la d'un torchon propre.
8. Laissez poser 30 minutes.
  
9. Posez vos pâtons sur le plan de travail non fariné. Aplatissez-les et ramenez tous les bords au centre.
10. Boulez vos pâtons en vous aidant de votre petit doigt pour ne former qu'une seule soudure.
11. Badigeonnez votre soudure d'huile d'arachide. Ajoutez un soupçon de farine. Et fleurez très légèrement votre linge. Posez vos pâtons dessus, soudure en-dessous. Couvrez vos pâtons.
12. Et laissez pousser 1h30.
13. Mouillez, très légèrement vos pains sur le côté (mais, surtout pas sur la soudure).
14. Enfournez 20 à 25 minutes à 230°C.
  
15. Et laissez-vous emporter vers d'autres terres en savourant ce trésor.