

Bonjour à tous,

Voici quelques idées pour la conservation et la consommation du pain.

Tout d'abord, il faut savoir que le rassissement est une étape normale de la vie du pain. C'est donc un phénomène naturel, et pas forcément mauvais, il développe notamment les arômes.

Cependant, il est vrai que l'alimentation d'aujourd'hui a évolué et l'on est habitué à consommer des aliments souvent frais et souples (baguette fraîche tous les jours, pain de mie, brioches....)

C'est à chacun de trouver la solution qui lui convient en fonction de ce qu'il attend et souhaite du pain, le moelleux, le croquant, les arômes... faites donc vos tests ☺ !

En règle générale, il faut éviter de le laisser à l'air libre, aux courants d'air et proche de sources de chaleur

-Enveloppé dans un linge : pour apprécier son rassissement naturel

Attention, si votre lessive a une odeur prononcée, le pain peut en prendre le goût....

-Linge + sac plastique : il gardera ainsi sa mie plus moelleuse et humide, cela assouplira la croûte mais perdra du coup son « croquant »

-Certaines personnes me disent qu'elles le mettent dans le bas du réfrigérateur

-Pour une conservation plus longue, ou si vous ne souhaitez pas qu'il rassisse et voulez manger du pain frais tous les jours, vous pouvez le congeler, soit en tranches et vous ne sortez que ce dont vous avez besoin au fur et à mesure, soit entier ou en morceau.

Pour le décongeler, le sortir du sac de congélation et le laisser à l'air ambiant, vous pouvez le passer au grill pain ou au four pour lui redonner un côté croustillant.

Attention, si vous gardez du pain trop longtemps au congèle, la croûte s'effritera et la mie aura une couleur blanche.

Pour redonner une « fraîcheur » au pain de quelques jours, vous pouvez l'humidifier légèrement et le passer quelques minutes au four moyen.

Essayez grillé, en coupant les tranches un peu épaisses, la mie redevient moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Enfin, s'il vous reste des quignons, il existe de nombreuses recettes pour utiliser du pain dur, pain perdu sucré ou salé, pâté végétal, pudding, chapelure, croustons à l'ail....

Bonne dégustation à tous,

Anne lise, l'artisane boulangère