

Conseils pour le moule

Mon conseil (1) : Lorsque vous pressez la pâte dans le moule, pressez-là, en plus, dans tous les coins avec les doigts ou le bout d'une cuillère en bois, tant en haut qu'en bas ; cela suffira. Le moule est ouvert en haut et en bas, afin que le pain puisse être sorti avec précaution après la cuisson (j'utilise toujours le manche d'une grosse cuillère en bois pour faire glisser le pain, cela fonctionne parfaitement. Mais attention : N'appuyez pas trop fort, car le pain sort facilement et vous risqueriez de vous blesser aux bords.

Mon conseil (2) : Graissez le moule (afin de pouvoir faire glisser le pain facilement après). Le moule étant relativement étroit, je le graisse avec une fourchette. Cela permet d'atteindre toute la surface, mais ça ne doit pas non plus être parfait. Vous pouvez aussi utiliser du beurre à pulvériser (je n'ai néanmoins jamais essayé).

Mon conseil (3) : La quantité diffère si vous utilisez un mélange acheté ou si vous avez préparé vous-même la pâte avec de la levure. Voici une règle de base, afin que cela fonctionne avec les deux variantes :

- Mélanges achetés : Remplir le moule aux 2/3, la pâte ne levant pas beaucoup lors de la cuisson. Dans l'idéal, rien ne devrait dépasser en haut (sinon utiliser moins de pâte la prochaine fois). J'ai utilisé un mélange de pain paysan et j'ai pu remplir le moule aux 2/3 sans que la pâte ne dépasse en haut.
- Si vous utilisez de la levure sèche ou fraîche, ne remplissez le moule qu'à moitié, la pâte levant encore fortement pendant la cuisson. Important : La pâte ne devrait pas dépasser en haut (sinon utilisez aussi moins de pâte la prochaine fois).

Le capuchon ne sert qu'à placer le moule verticalement dans le four (puisque le moule est aussi ouvert en bas).

Important : Le moule rempli de pâte doit rester ouvert en haut et ne pas être bouché avec le capuchon, afin que la pâte puisse lever pendant la cuisson.