Tir Européen / Le tireur déguste

Le pain de Maredsous

aimé / il y a treize années

[Le pain de Maredsous](#)

Le recette du pain de Maredsous est inconnue mais après 2 ans de recherches, j'arrive à ceci :

J'utilise la farine PETRUS de chez Fayt et :

La recette figurant sur les sacs de farine Petrus est :

Farine 1000 grs

Eau 580

Levure 20 donc levure sèche instant = 13 grms st avis du fabricant de farine

Sel 17

Mat grasse 20

Le problème (et l'avis d'un boulanger serait intéressant) est que pour obtenir un pain léger, un moyen est de travailler avec une forte hydratation, peu de levure et une longue levée...

Comme il s'agit de faire un pain type Maredsous, je me suis procuré un moule de 29 x11x10, qui a donc une contenance de 3,19 litres.

Ma recette :

Farine 770 grs

Eau 510

Levure 11 (sèche Bruggeman)

Sel 12

Mat grasse 2 càs d'huile ou beurre

Poudre lait 10 grs

Sucre/miel 10 grs

Après mélange soigneux soit à la cuillère dans un bol pendant 10 minutes, soit au pétrin Kenwood 5 minutes, je verse la pâte dans le moule.

C'est une pâte collante qui remplit seulement le fond du moule.

1 heure 45 minute plus tard, la pâte sort par les trous d'extrémités du moule.

Cuisson 43 minutes à 180 degrés.

Démoulage parfait, enlever le couvercle, retourner le moule.

C'est un peu la technique du pain dit "sans pétrissage" adapté au moule à pain de mie.

La croute est uniforme, mince et un peu dure le premier jour, puis devient tendre, le pain se conserve fort bien, environ 4 à 5 jours.

La farine Petrus contient des grains de froment écrasé comme le Maredsous...

Inutile de tester cette recette dans un moule classique de 6cm de haut, ça débordera sans monter.

ventejoy / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Recette très originale en effet..

Il me semblait bien que Maredsous était connue pour autre chose que le pain, mais je n'arrive pas à me souvenir de quoi il s'agit...

aimé / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

La bière et le fromage bien entendu.

Mais, si le fromage est vendu en grande surface, d'autres produits de l'abbaye ne le sont pas.

Le pain n'est vendu qu'à l'abbaye ! et est fait dans l'abbaye...

Tir Européen / Le tireur déguste

Le pain de Maredsous

lagaffe / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

le fromage de maredsous est fabriqué en Italie !

la bière là, suis plus trop sûr

coopérative Frobra, originalement à Maredsous, puis bureaux déménagés à Nivelles

J'ai dépensé assez souvent l'ordinateur AS400 que pour le savoir

Édité 2 fois. La dernière correction date de il y a treize années et a été effectuée par lagaffe.

aimé / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

La bière Maredsous est une bière belge de fermentation haute brassée par Moortgat.

Curieusement, cette bière n'a jamais été produite sur les lieux même de l'abbaye bénédictine de Maredsous. à Denée, en province de Namur.

On peut cependant la déguster sur place dans des chopes en terre.

Depuis 1963, l'abbaye a confié la production et la commercialisation à la brasserie Duvel Moortgat situé à Puurs (province d'Anvers), (qui nous donne également la Duvel) sous le contrôle des moines.

source Wikipedia

jipé / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

tout fout l'camp quoi..... on fait même de boudin de Liège à Waremme, c'est dire!

ventejour / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

C'est vrai, et il paraît qu'en 2012, le premier Janvier tombera un Vendredi 13 !

J'aimerais bien traverser à nouveau la vallée de la Molignée en partant de Dinant, faire un tour en Draisine, et revoir la ferme fortifiée de Falaën...

Édité 3 fois. La dernière correction date de il y a treize années et a été effectuée par ventejour.

Redketchup / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Pendant que tu y es, va déguster quelques escargots à l'ancienne gare de Fallaen, un vrai délice et produit 100% artisanal.

Tir Européen / Le tireur déguste

Le pain de Maredsous

giacojp / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Un vrai guide michelin le forum super

ventejour / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Édité 1 foi(s). La dernière correction date de il y a treize années et a été effectuée par ventejour.

aimé / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Mais ici, ça ne marche pas...asteur

giacojp / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Moi j'ai rien impossible de faire attach

aimé / il y a treize années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Eh bien cette fois, ça marche... Merci à l'expert Lepigeon que je salue bien bas

Et cela me rends possible de joindre 2 infos culinaires
concernant des produits sains

ha... ha

Pièces jointes:

- [pain.tiff](#)
 - [fromage.tiff](#)
-

Tir Européen / Le tireur déguste

Le pain de Maredsous

aimé / il y a douze années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

j'y aie été vendredi !

- diner : la carte a été allongée... j'ai pris du jambon grillé,
- acheté aussi un pain géant, du fromage, du saucisson à la bière, le tout de Maredsous
- j'ai bu aussi du "vin rouge de Maredsous" (origine non connue...), y a du Rouge, blanc, rosé

déjà tout mangé...

Edité 2 foi(s). La dernière correction date de il y a douze années et a été effectuée par aimé.

lagaffe / il y a douze années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

tu va prendre du poids ,Aimé

aimé / il y a douze années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Ach, le saucisson à la bière de Maredsous !!!

Ah !!!! Ah !!!

comme disait l'autre, (diner parfait) un orgasme gastronomique !

pour du saucisson ? Yes, i can...

Le vin ? un peu Chili (sans carne), gouteux
d'hab, je suis Bordeaux.

ventejoux / il y a douze années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

"...Souvenez vous qu 'on fait du vin, même avec des raisins..." Esope.

p.fichaux / il y a douze années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

Donc je dois pas passé par là snif ! snif !, rien que de paeler de sa j'ai pris une livre.

lagaffe / il y a douze années

[Re: Le pain de Maredsous](#)

non Patrice, tu est au régime !

Tir Européen / Le tireur déguste

Le pain de Maredsous

Document communiqué en vertu de la Loi sur l'accès à l'information

Document released pursuant to the Access to Information Act