



ETUVE façon VIEILLE CHOUETTE

Les "astuces que nous allons voir dans cette fiche marchent pour conserver à température douce les préparations qui ont besoin d'une température constante pour "lever", "tourner" ou fermenter : pour pouvoir agir correctement les "levures qui sont des organismes "vivants" ne peuvent se développer qu'à température optima et surtout constante (yaourts, pâtes levées , fermentations etc...

Rappel : dans toutes les pâtes levées dès que la pâte est prête et bien levée à point il faut la cuire tout de suite à four chaud (pains, pizzas, brioches etc...

PATES LEVEES

la jatte qui contient la pâte est déposé dans un sac plastique fermé qui gardera l'humidité . Mais laissez passer un peu d'air car la levure est aérobie (elle a besoin d'air pour "travailler ")

Si vous avez deux fours dont un *électrique* (le gaz est irrégulier et il ne se règle que très mal en basses températures) réglez ce dernier entre 30 et 50° et ça marchera très bien ...
et pendant ce temps l'autre se préchauffera à haute température tout prêt pour la cuisson

Si vous avez un plancher chauffant (ancien avec hautes températures) posez la jatte par terre qu'après l'avoir "isolée" du sol par une vieille couverture pliée et puis vous poserez une cloche isotherme dessus .
Ca marchera très bien

Si vous avez un plancher chauffant (moderne, avec basses températures) posez la jatte par terre directement avec une cloche isotherme dessus . Impéccable !! C'est constant et il n'y a pas de risque de courant d'air !

Si vous avez un radiateur pas trop chaud enveloppez votre jatte d'un lainage (vieille couverture) et posez là au dessus mais si possible pas dessus directement

Si vous avez une yaourtière électrique ça marche aussi mais vue la quantité, ce n'est que pour une pizza pour "gourmand-qui-ne-veut-pas-partager"

Sinon ?? Pas de problème chauffez de l'eau à 50° et mettez votre "bouillotte" dans notre "marmite norvégienne" (voir fiche) et c'est parti !!

NB : Si vous voulez faire des yaourts , du Kefir, vous pouvez utiliser les astuces au dessus sans problème !