



Un pain craquant

Croustillant à souhait, le «Crusty» de Pural

Il croque sous la dent, impossible de savourer ce craquelin suédois en silence. Mais c'est en même temps le but recherché. Le croustillant n'est-il pas en effet la qualité première du «Crusty»? Les craquelins de différentes sortes, tous croustillants à souhait, élaborés par Pural, le pionnier de l'alimentation naturelle, se déclinent dans trois tailles différentes.



Saupoudrage | Les tranches de pain sont saupoudrées de graines de potiron ou de graines de tournesol et aussi de flocons.

Il est trois heures du matin, quelque part dans le Sud de l'Allemagne. Alors que presque tout le monde dort encore d'un doux sommeil, dans le fournil «Crusty» on s'affaire depuis une bonne heure déjà. On verse dans les grandes cuves en inox de la farine complète, on ajoute des blocs de levure de plusieurs centaines de grammes et de l'eau et les puissantes spirales du pétrin commencent à malaxer le mélange

jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Tout ceci s'effectue sous l'œil vigilant du maître boulanger «Crusty».

Un duo d'exception – Crusty et pâtes à tartiner Pural

Ingrédients 100 % naturels | «La pâte de notre Crusty n'a rien à voir avec celle du craquelin suédois traditionnel, c'est celle utilisée pour l'élaboration des pains et petits pains» nous explique Ulrike Claus, Directrice de Pural, lorsque nous visitons la production. D'une part la pâte est beaucoup plus ferme, d'autre part on y ajoute différentes graines en cours de pétrissage, c'est ce qui le rend si savoureux. La forme originale de ce pain nous vient des fournils suédois et non d'Allemagne. Les Vikings l'emportèrent avec eux, voici plus de 1 000 ans, dans leurs voyages d'exploration à travers le monde. Contenant peu d'eau, il se conservait pendant plusieurs mois et était nourrissant.



Mélange de la pâte | Le craquelin suédois original n'était composé que de grain entier concassé, d'eau et de sel. La pâte du «Crusty» contient de la levure qui la rend plus légère et elle est pétrie avec une partie des grains.

Les boulangers ont maintenant mis en forme l'énorme boule de pâte, des rouleaux l'ont aplatie en bandes. Légèrement humidifiées, ces bandes de pâte sont saupoudrées de graines ou de fromage, selon le produit élaboré. Des lames parfaitement affûtées découpent les bandes au format souhaité ou en petits morceaux. La gamme Pural décline en effet, outre les huit tranches conditionnées en sachets, les plus petits «Pocket-Crusty» et les très appréciés en-cas «Crusty Picks». «Nous testons en permanence de nouvelles saveurs, dans le but de proposer à nos clients une gamme encore plus étendue», poursuit Ulrike Claus.



Humidité et chaleur | Mais avant que les tranches de craquelin ne soient ensachées, plusieurs étapes restent à franchir. Tout d'abord, on laisse à la levure le temps d'effectuer son travail. Dans la salle de fermentation, la température est contrôlée de manière à ce que l'arôme, lui aussi, puisse se développer. Pour chauffer cette salle, on utilise la chaleur résiduelle des fours. Ce processus de récupération permet de maîtriser non seulement la consommation d'énergie mais aussi l'émission de CO₂. Ce n'est pas l'horloge qui décide du moment où la pâte doit être enfournée, mais l'œil attentif et le savoir-faire du boulanger. La cuisson s'effectue en douceur. Ceci vaut pour le «Crusty» moderne comme pour le pain suédois traditionnel.

Les deux maîtres mots de la production: patience et minutie

La cuisson s'effectue à basse température et le long processus de cuisson permet aussi de stabiliser la délicieuse et puissante saveur de nos craquelins. La qualité des matières premières, et tout particulièrement de la farine, influe considérablement sur le processus de cuisson. Or cette qualité n'est pas uniforme, ce qui est fréquemment le cas pour les ingrédients bio, et il peut s'avérer nécessaire de prolonger le temps de cuisson. Ici aussi, c'est donc l'œil averti du maître boulanger qui décide. A leur sortie du four, les «Crusty» disposent de tout le temps qui leur est nécessaire pour refroidir. Le refroidissement s'opère naturellement, sans l'aide d'aucun appareil. Et l'œil critique veille toujours. Chaque tranche est ensuite soigneusement contrôlée avant d'être mise en sachet. Les tranches de forme imparfaite ou trop colorées, inévitable lorsqu'il s'agit d'une production artisanale, sont mises de côté. Chaque sachet est fermé à l'aide d'un clip puis soumis à un détecteur de métaux : la sécurité du produit est primordiale. Les sachets peuvent alors entamer leur voyage à destination des inconditionnels de ce produit bio croustillant. ■ **Sabine Burgstädt** | **Photographie: Jörg Sängler** | www.pural.de

Conditionnement | Au conditionnement, les tranches sont contrôlées une à une et mises par huit dans un sachet.



Pause gourmande à tout moment de la journée

Crusty croustillant

- + **DE CHOIX**
8 sortes de tranches croustillantes
- + **DE PLAISIR**
un en-cas pour le bureau, les déplacements et les soirées
- + **DE QUALITÉ**
cuit de façon artisanale



nouveautés



Pural est une marque française, associant goût, qualité et biologie. Questions? info@puraliment.com

