

# Notre pain quotidien

Le feu et l'eau sont les deux éléments nécessaires à l'élaboration de notre pain quotidien. Le précieux aliment résulte des meilleurs ingrédients de base et de l'art de les amalgamer correctement. Que ce soit en Autriche, en Allemagne, en Suisse ou en Italie, la vivification Grander ne peut plus être dissociée de la fabrication du pain et les maîtres boulangers sont fiers de leurs résultats.

Les rapports des utilisateurs concernant les expériences des boulangers avec de l'eau vivifiée pourraient constituer un livre épais (certains d'entre eux se trouvent d'ailleurs sur le DVD « Faire du pain avec Grander »). Une plus longue conservation, une plus belle croûte, un goût plus prononcé et plus savoureux et d'autres qualités incontestables, qui ne sont parfois compréhensibles que pour les seuls initiés, ont été constatées dans les fournils du nord au sud du pays.

A Baden, près de Vienne, l'Ecole Professionnelle de Boulangers et Pâtisseries de Basse-Autriche, s'est lancée dans une vaste série de tests. Sous la direction du maître de discipline, l'enseignant diplômé Manfred Stefan, un essai très complet s'est déroulé avec de l'eau vivifiée selon la méthode de Johann Grander. 40 personnes y ont participé. Les résultats furent aussi extraordinaires qu'incontestables, spécialement lors de l'association avec de la farine complète bio.

Le maître de discipline Manfred Stefan avait formulé le but expérimental ainsi : « Doivent être constatés, les différents effets de l'eau vivifiée selon Grander, sur le développement de la pâte, le volume après cuisson, le goût ainsi que la fraîcheur après trois jours du pain de seigle complet bio.

Pour les spécialistes (Déroulement du test : Les pâtes subissent le même procédé de fabrication et à la même température, pétries avec un intervalle minimum de 1.5 m, façonnées et disposées dans des moules en tôle noire, placées dans 2 chambres de fermentation identiques

pour la pousse, puis sur 2 étages différents dans le four. Pétrin type 2 : Kemper ; chambres de fermentation : Pregesbauer-Klimatgerät ; four : Werner & Pfeleiderer, Matador 4 étages ; céréales complètes certifiées bio).

**Les résultats complets des tests peuvent se résumer ainsi :**

**Développement de la pâte :**



A = Grander : Un levain de plus grande maturité, un développement plus uniforme de la pousse et du volume du pain après cuisson, une tenue après fermentation et une tolérance de la fermentation plus élevées par rapport à du pain complet normal.



B = Pain complet normal : pousse très lente et irrégulière de la pâte.

**Volume après cuisson :**

Grander : volume plus grand d'environ 16 parts de volume (plus de 85 cm<sup>3</sup>), alvéolage régulier de la mie.

Pain complet normal : volume un peu plus réduit, alvéolage irrégulier de la mie qui en raison de la part plus élevée d'eau est parcourue de défauts légers.

**Goût et fraîcheur après 3 jours :**

Grander : paraît plus frais et appétissant, plus doux (rond), goût harmonieux. Evaluation de la note supérieure de 1.06 au pain complet normal.

Pain complet normal : paraît plus sec, goût acide subjectivement plus intense.

**Dans l'évaluation globale du jury d'experts, constitué de diplômés de l'école professionnelle, le pain confectionné à l'eau vivifiée obtint la note de 4.78 sur 5.0 (note maximale). Le « pain normal » fabriqué avec de l'eau du robinet reçut la note de 3.72.**

**Manfred Stefan le résume ainsi : « L'association de farine complète bio et d'eau vivifiée donne une différence flagrante : le pain Grander est d'aspect bien plus beau, se conserve plus longtemps et a un goût excellent ! »**