



# Pain du Pasquart

Hydratation 83%

Temps requis min. 20h

**POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 1900g**

[pâte - 1880g]

40% froment mi-blanche	400g
30% seigle CADI	300g
30% amidonnier noir	300g
levain liquide seigle	210g
eau froide 0 à 4°C	650g
sel	17g

## Pétrissage

*Mélanger tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.*

**Pointage** min. 10h

*Repos 2 heures à T° ambiante.*

*Mettre au froid (5°C) entre 8 et 24h.*

## Façonnage

Façonnage et mise en banneton.

**Apprêt** 1h

*Repos 1h à t° ambiante*

**Cuisson** ~50m

*~50min. à 260°C (four à bois) ou en cocotte (four ménager)*

