



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)

