



Pain d'épeautre

Hydratation 75%
Temps requis 15 à 27h

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 2100g

[pâte 2117g]

100% farine bise d'épeautre	1000g
levain dur d'épeautre	300g
eau froide (0° à 4°C)	800g
sel	17g

Pétrissage 5min.

Mélanger tous les ingrédients sans trop pétrir.

Pointage 14 à 26h

Repos 2 heures à t° ambiante.

Mettre au froid (5°C) entre 12 et 24h.

Façonnage / Apprêt 1min.

Mise en forme, grigne et enfournement direct.

Cuisson ~1h

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

