



# 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)*

