



# Pain d'engrain

Hydratation 64%

Temps requis 16 à 28h

**POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 1800g**

[pâte - 1816g]

100% farine d'en grain	1000G
levain liquide d'en grain	200g
eau froide (0 à 4°C)	600g
sel	16g

**Pétrissage** 5 min

*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.*

**Pré-façonnage** 1 min

*Mise en boule, couvrir d'une toile.*

**Apprêt** 1h à 2h

*Mettre au frigo (5°C).*

**Façonnage** 1 min

*Mise en forme, saupoudrer de farine d'en grain et enfournement direct, la clé en haut.*

**Cuisson** ~50min.

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

