



Pain d'engrain

Hydratation 64%
Temps requis 16 à 28h

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 1800g

[pâte - 1816g]

100% farine d'engrain	1000G
levain liquide d'engrain	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'engrain
et enfournement direct, la clé en haut.*

Cuisson ~50min.

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

