



# Pain d'amidonniér noir

Hydratation 83%  
Temps requis min. 20h

**POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 2200g**

[pâte - 2220g]

Amidonniér noir	1000g
Levain dur épeautre	300g
Eau froide 0 à 4°C	900g
sel	17g

## Pétrissage

*Mélanger tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.*

## Pointage 17 à 26h

*Repos 2 heures à T° ambiante.*

*Mettre au froid (5°C) entre 15 et 24h.*

## Façonnage

Façonnage et mise en banneton.

## Apprêt 1h

*Repos 1h à t° ambiante*

## Cuisson ~50m

*Allonger légèrement le pâton. Grigner en losange*

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

