



Pain aux patates

Hydratation 70%
Préparation 14h à 24h

POIDS TOTAL APPROX. 2300g

[pâte finale - 2300g]

froment mi-blanche	950g
son engrain	50g
levain dur d'épeautre	300g
patates râpées (cruës, avec peau)	250g
eau froide (0 à 5°C)	730g
sel	19g

Pétrissage 5min.

Mélanger tous les ingrédients sans trop pétrir.

Pointage 12 à 24h.

Repos 2 heures à t° ambiante, faire 1 rabat au bout de 2 heures.

Mettre au froid (5°C) entre 12 et 24h

Façonnage / Apprêt 1 à 3h

Mettre en banneton. Repos 1h à 28°C / 3h à t° ambiante

Cuisson

~50/60min au four à bois, ou en cocotte (four ménager)

