



# 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 (crues, 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)*

