



Pain de Xeixa

Hydratation 85%
Temps requis 15 à 36h

POIDS TOTAL APPROX. 2200g

[1. empois de seigle - 250g]

son de seigle CADI 100g

eau bouillante 150g

Faire un empois

Laisser refroidir 15 minutes.

[2. levain d'empois - 375g]

levain liquide de froment 150g

empois de seigle 125g prélevés de l'empois du **point 1**

petit son 100g

Mélanger levain et empois. Laisser reposer 3 heures à 28°C ou 8 heures à t° ambiante. Réserver le reste de l'empois à t° ambiante, couvert d'un torchon humide.

[3. pâte finale - 2820g]

Xeixa mi-blanche 1000g

empois seigle 125g reste de l'empois du **point 1**

levain d'empois 375g levain du **point 2**

eau froide (0 à 5°C) 700g

sel 17g

Pointage min. 12h

Mélanger tous les ingrédients sans trop pétrir.

Repos 2 heures à t° ambiante, faire 2 ou 3 rabats dans l'intervalle.

Mettre au froid min. 10h

Façonnage / Apprêt 1h

Mettre en banneton. Repos 1h à t° ambiante

Cuisson

Grigner assez profondément

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

