



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)

