

pain de campagne en pointage retardé (miche 680 gr)

Ingrédients	quantité	%
Farine blanche	0,700 kg	70 %
Farine intégrale	0,200 kg	20 %
Farine de seigle	0,100 kg	10 %
Eau	0,680 kg	68 %
Sel	0,020 kg	2 %
Levure boulangère	0,010 kg	1 %
Pâte fermentée	0,300 kg	30 %
Malt	0,030 kg	3 %
Rendement	1,840 kg	184 %

Méthode

Pétrissage: Pétrissage gros malaxeur Hobart. 5 min à vit#1. 2-3 minutes à vit#2. viser température de pâte à 22C

Pointage: 20 minutes à température ambiante. Puis mettre en bac et réfrigérer à 6C jusqu'au lendemain

Pesage et boulage: 680 gr. délicatement sans trop dégazer. Laisser les pâtons revenir à température ambiante.

Détente: 60 minutes

Façonnage: Délicatement sans trop serrer. tourne à clair sur une couche de lin fleurée.

Cuisson: 35-40 minutes à 230 C sur la sole

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
58 C	68%	ferme