

pain au levain

Ingrédients	quantité	%
Farine T55	1,000 kg	100 %
eau	0,650 kg	65 %
sel	0,020 kg	2 %
levure	0,002 kg	0,2 %
sirop de malt	0,005 kg	0,5 %

Méthode au petit batteur

Pétrissage: 5 min. frasage vit#1. 4-5 min. vit#2. e min. Température pâte 25C

Pointage: 2h00 ambient avec un rabat au bout d'une heure

Pesage- boulage:

Détente: 30 min.

Façonnage: bâtard et baguette tourne à gris avec couche farinée.

Apprêt: 2h à la température ambiante.

Cuisson: sur sole 250C cuisson à chaleur tombante.

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
58 C	65 %	