

campagne

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie de caractère aérée et brune

Croûte

Fine et chantante

A savourer

Avec des plats rustiques et des plats en sauce, mais également des mets simples comme la charcuterie et le fromage

Dégustation

Un pain rustique hommage à nos campagnes révélant des odeurs de fruits secs et des notes torréfiées et poivrées

Recette sur levain liquide

• Farine de meule T80 BIO	900 g
• Farine de meule Seigle T130 BIO	100 g
• Eau	740 g
+ 60 gr pour le bassinage	
• Levain liquide BIO	200 g
• Miel BIO	20 g
• Sel	20 g
• Levure	5 g

Recette sur levain naturel

• Farine de meule T80 BIO	900 g
• Farine de meule Seigle T130 BIO	100 g
• Eau	800 g
+ 50 g pour le bassinage	
• Levain naturel BIO	150 g
• Miel BIO	20 g
• Sel	18 g
• Levure	5 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1^{ère} vitesse

4 à 5 min en 2^{ème} vitesse

Température de pâte : 23°C

(dès que la pâte s'est décollée de la cuve, bassiner avec l'eau restante)

Pointage :

60 min

Donner 1 rabat au bout de 30 min puis mise au froid à 3°C (12 à 15 h)

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

500 g avec mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

Juste une mise en forme, façonnage à gris dans bannetons, ou sur toile farinée, "serrés"

Apprêt :

35/45 min suivant température ambiante

Cuisson :

Four à température chaud, avec buée 10 min
+ 30/35 min four éteint