

PAIN AU LEVAIN

SUR LEVAIN DE SEIGLE

Levain de seigle :

• Levain liquide	100 g	400 g
• Farine de seigle	190 g	750 g
• Eau	110 g	450 g
Total	400 g	1 600 g

Pétrissage : 5 mn 1 v

Laisser fermenter en ambiance : 8 à 12 heures

Pain au levain

• Farine de tradition	1 000 g	4 000 g
• Eau	750 g	3 000 g
• Sel	22 g*	88 g
• Levure	2 g**	8 g
• Levain de seigle	400 g	1 600 g

Pétrissage au spiral : 5 mn 1V + 2 mn 2V

Pointage : 2 h 00 + 30 mn de détente

Aprêt : 1 h 30

Cuisson : 260 °C chaleur tombante

* Nous mettons 22 g de sel au kilogramme de farine pour pouvoir ainsi saler le levain ce qui permet de respecter l'engagement de la profession auprès de l'Etat (18 g de sel/ kg de farine)

** Réglementation pain au levain :

- 2 g de levure / kg de farine

- pH ≤ 4,3

- teneur en acide acétique endogène de la mie au minimum de 900 PPM

Nous vous conseillons au vu de la réglementation stricte de ce genre de produit d'en changer l'appellation.

