



Pain autour de deux levains

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Oracolo	100 g
Puratos Sapore Alcina	150 g
Puratos Levure levante	2 g
Eau TB 70	550 g
Eau de bassinage	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	15 minutes en première vitesse, puis 2 minutes en deuxième puis bassinage.
Température de pâte	26°C.
Pointage	1h.
Division / Mise en forme	Rabat en porte-feuille.
Repos	Laisser démarrer 30-45min.
Façonnage	Rectangle sur couche farinée.
Apprêt	Toute la nuit à 9°C.
Décors / Coup de lame	Détailler des pavés.
Cuisson	Environ 20 min à 260°C puis à 230°C jusqu'à bonne cuisson. Temps de cuisson à adapter selon le poids des pavés.

Inspirations rustiques

Pains à la coupe

Déclinaisons créatives

Viennoiserie et snacking