

PAIN A BASE DE LEVAIN

Ingrédients	Poids en g
Farine	800
Farine complète	200
Eau	700
Sel	18
O-Tentic Origin	40
Sapore Olympie CRC	100
Total	1858



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 5 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Pointage	45 minutes
Division	Pâton de 1 kg
Apprêt	30 minutes
Fermentation finale	Placer les pâtons dans des bannetons. Puis laisser les toutes la nuit à 4°C. Le lendemain, laissez-les à température ambiante 30 minutes.
Cuisson	240°C pendant 10 minutes puis 220°C pendant 40 minutes. Ouvrir le four les 10 dernières minutes.