

Le châtaignou

Par : Remi Silva Chapeleiro

Ingrédients	Levain chef	1er Rafraîchi	2nd Rafraîchi	3eme Rafraîchi	Levain tout point
Levain chef		1180g			
Farine de tradition française		50g	50g	50g	50g
Farine de châtaigne	500g	950g	950g	950g	950g
Miel de châtaigne	30g				
Eau	650g	1000g	1000g	1000g	1000g
Température de l'eau	40°C	40°C	30°C	30°C	30°C
Durée et température de fermentation	24h à 30°C	24h à 30°C	18h à 30°C	18h à 30°C	2h à 30°C puis mettre à 4°C

Mode opératoire

A chaque étape, mélanger tous les ingrédients à la feuille, en veillant à utiliser de l'eau à la température indiquée. Puis laisser fermenter selon les temps et températures spécifiés.