

PAIN CROUSTILLANT



Ingrédients pour 1 pièce

5 dl eau tiède
550g farine crusti-grains
200g farine paysan
150g levain
17,5g sel

Ingrédients pour 10 pièces :

5lt eau tiède
5,5kg farine crusti-grains ou croustillant
2kg farine paysan
1,5kg levain
175g sel

Levain pour 1 pièce

100g farine blanche
2,5g sel
1,2 g levure fraîche
0,6dl eau

Levain pour 10 pièces

1kg farine blanche
25g sel
12g levure fraîche
6dl eau

Mélanger le tout et laisser lever au minimum 12h

- ✓ Mélanger le tout avec une pétrisseuse environ 12 min.
- ✓ Laisser lever une nuit.
- ✓ Façonner les pains selon désir et laisser monter environ 1h.
- ✓ Enfourner à 200-230°C.
- ✓ Cuisson environ 50min. à 1h.

☞ Selon l'humidité ou la chaleur de la pièce, la quantité d'eau peut être modifiée et le levain aura peut-être de la peine à travailler (froid...).