

PAIN PAYSAN AU LEVAIN



Ingrédients pour 1 kg

700g farine paysan

2,5dl eau tiède

2,5dl lait

150g levain

17,5g sel

Ingrédients pour 10 kg :

7kg farine paysan

2,5lt eau tiède

2,5lt lait

1,5kg levain

175g sel

Levain pour 1 pièce

100g farine blanche

2,5g sel

1,2g levure fraîche

0,6dl eau

Levain pour 10 pièces

1kg farine blanche

25g sel

25g 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...).