

## PAIN AU LEVAIN PAR LEPETITBOULANGER.COM

Et bien sur ... Le pain au levain :

1kg de farine T65

650g d'eau ( 65% hydratation ) 80% pour moi avec farine T80 bise

20g de sel

300g de levain ( pour moi 200 g levain liquide et 200 g levain dur )

pétrissage 20 min en 1ere

1heure de pointage à température ambiante

16h en chambre froide à 10° à 13°  
dans garage pour moi la nuit.

pesage et mise en forme légère.

1h de remise en température

1h30 d'apprêt

Cuisson à four tombant (270°C pendant 15 min, puis température dégressive jusqu'à 240°C)