

600g de farine T55 ou T65

70g de farine de seigle

390g d'eau

7g de levure de boulanger fraîche

18g de sel

Dans un grand saladier, mélangez les deux farines et la levure de boulanger.

Ajoutez l'eau et pétrissez la pâte pendant 10 minutes.

Incorporez le sel et pétrissez à nouveau pendant 10 minutes, la pâte doit être bien souple.

Disposez la pâte dans un saladier fariné, couvrez et laissez lever pendant 1 heure, la pâte aura normalement doublée de volume.

Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et mettez au centre un bol pas trop haut.

Divisez ensuite la pâte en 10 morceaux de même taille et façonnez-les en boules.

Étalez une de ces boules en un rond de 2-3mm d'épaisseur et disposez-le sur le bol légèrement fariné

CONSEIL : HUILEZ LE PERIMETRE DU DISQUE AVANT LA POSE DES BOULES POUR FACILITER L'OUVERTURE DE LA COURONNE A LA CUISSON .

Disposez les autres boules tout autour du bol.

Divisez délicatement le rond de pâte central à l'aide d'un couteau en traçant neuf rayons en partant du milieu.

Rabattez chaque languette ainsi formée sur la boule correspondante, repliez le bout si il est trop long.

Retirez le bol.

Prenez une deuxième plaque à pâtisserie également recouverte de papier sulfurisé et retournez le pain sur cette deuxième plaque.

Saupoudrez d'un voile de farine et couvrez d'un torchon légèrement humide.

Laissez reposer 1h30.

Préchauffez le four à 220° (th.7) avec un ramequin d'eau dans le fond du four.

Saupoudrez à nouveau la couronne de farine, avec de la farine de seigle pour lui donner un côté plus rustique et enfournez pour 40 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir le pain sur une grille.