

Vous pouvez ajuster les proportions ci-dessous en plus petites quantités en divisant en 2 ou 3 ect.....chaque ingrédients :

1000 g de pomme

Laver les pommes enlever les pépins , couper les en petits dés sans enlever la peau , les mettre dans un récipient.

Préparez 50 g de sucre semoule , 1250 g d'eau à 40 °.

Mettre l'eau et le sucre dans le récipient ou se trouve les dés de pomme , bien mélanger le tout et laisser macérer 3 à 4 jours à température ambiante et couvert d'un linge.

4 jours après filtrez les pommes pour récupérer le jus.

Préparation de chef :

500 g de farine T65

500 g de jus filtré

Mélangez le tout et laisser fermenter durant 24 heures.

24 heures après 1 er rafraîchi :

200 g de chef , 600 g de T65 , 600 g d'eau à 40° mélangez le tout et le levain tout point

sera prêt après 8 heures de fermentation à température ambiante 25/26°.

A partir de maintenant son stockage au frigo à 3° est possible.

Et dès le lendemain le levain est prêt pour être utilisé.

Il peu être conservé au frigo durant 7 jours mais il est préférable de le rafraîchir tous les jours si il reste a température ambiante.