

COURONNE PAIN AU LEVAIN LIQUIDE :

Ingrédients :

Farine de meule bise T80 : 1000 gr
Eau (température de base 66°) : 450 gr (650 gr en recette levure ou levain dur)
avec la recette au levain liquide il faut déduire la moitié du levain liquide sur
la quantité d'eau totale.

Levain liquide : 400 gr
Sel : 23 gr
Levure fraîche : 1 gr
Eau de bassinage si nécessaire : 80 gr

Travail :

Type de pétrin : Batteur
Incorporation : Mettre dans la cuve la farine,l'eau et le levain.
Frasage : 5 minutes en 1 ère vitesse.
Consistance de la pâte : Bâtarde au début,puis douce après bassinage.
Autolyse : 30 minutes.
Pétrissage : Incorporer le sel,la levure diluée et pétrir 6 minutes
en 1 ère vitesse.La pâte doit être lisse.
Bassinage : Incorporer l'eau progressivement,puis lisser.
Température de la pâte : 24/25°.
Pointage : 2 heures à 25°,pâte couverte avec un linge.
Rabat : 1 pli à 30 minutes.
Pesage : 2 pâtons de 1100 gr.
Mise en forme : Bouler.Disposer dans banneton toilé fariné.
Apprêt : 1 heure 30 à 25°.
Coupe : En carré.
Buée : En quantité habituelle.
Cuisson : 240/250° à l'enfournement,puis dégressive,environ 1 heure
Laisser ressuer les pains sur une grille au moins 12 heures avant de les trancher et de
les déguster.