

Pain au levain
Pour 1200 g de Levafresh



1. **LEVAIN**

1200 g de Levafresh (15%)

2. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

8000 g de farine T65

5200 g d'eau (le taux d'hydratation est variable suivant la farine)

80 g de levure (à adapter selon la saison)

150 g de sel

Frasage (farine + eau) : 5 min en 1ère vitesse.

Autolyse : 25-30 min.

Pétrissage selon le matériel : Ajouter la levure et levain, 12 min en 1ère vitesse. Ajouter le sel, 2-3 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte : 24°C +/- 1°C.

Pointage cuve : 30 min. Effectuer un tour de cuve avant de peser les bacs.

Pointage bac : Mise à froid à 4°C max. jusqu'au lendemain.

Pour une mise en panière, peser, bouler puis mettre au froid à 4°C jusqu'au lendemain.

Division : Retourner le bac sur le tapis d'enfournement puis découper à l'aide de votre coupe-pâte

suivant la taille souhaitée. Il est possible de donner une petite mise en forme. Fariner le dessus et lamer.

Cuisson à 260°C : 40 min environ.