

# RECETTES D'INSPIRATION



## INGRÉDIENTS

PAIN AU LEVAIN	
Episanne Traditionelle	50 %
Tradition Levain	50 %
Eau	62 %
Levain liquide ou solide	20 %
Huile neutre	2 %
Sel	2 %

## AUTOLYSE

45 min.

## PÉTRIN À SPIRALE

6 min. 1<sup>ère</sup> vit. / 4 min. 2<sup>ème</sup> vit.

## FERMENTATION

Température de pâte environ 24 -25°C

180 min. pointage

Diviser - Façonner - mettre dans des bannetons

24h temps de repos à 14 °C

## CUISSON

Four à sol: 240°C --> 210 °C

Temps de cuisson d'environ 25 min.