1, 2 ou 3 pains de 1 kg

Petit frigo

Levain au frigo
100 g

Grand frigo

Levain au frigo
350 g 562 g 793 g

Frigo minimum 48 h

Jour du pain

Ajouter
Farine : 162 g 300 g 450 g
Eau : 88 g 162 g 243 g

Levain : 350 g 562 g 793 g

Extraire 100 g levain

Levain : 250 g 462 g 793 g

Attendre 3-6-9 h (t° ambiante)

Jour du pain

Ajouter
Farine : 162 g 300 g 450 g
Eau : 88 g 162 g 243 g

Extraire 100 g levain

Levain : 250 g 462 g 793 g

Attendre 1 h (t° ambiante)

Frasage : ajouter au levain
Farine : 590 g 1100 g 1650 g
Eau : 318 g 590 g 880 g
Sel : 13 g 25 g 38 g

15 minutes (autolyse)

Pétrissage

45 minutes (détente)

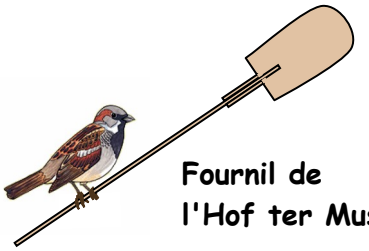
Rabattage

2 heures (pointage)

Boulage

2 heures (apprêt)

Cuisson
- 10 min (250 °C)
- entre 25 et 40 min suivant le four à 185 C°



Fournil de
l'Hof ter Musschen