

La Paume (levain dur) - Recette Alain Passard



- Farine "La Paume" 1 kg
 - Levain dur 500 grs
 - Eau (Base 66/70) 0,80 à 0,82 l
 - Gros sel gris 28 grs
 - Levure 1 à 2 grs si besoin
- Rafraichi du levain dur : voir page 41.

■ **Pétrissage :** **Batteur ou spiral**
Vitesse lente | 10 à 12 mn
(Jusqu'au décollement de la pâte).

> Température en fin de pétrissage : 22 à 25°C selon la saison et la température ambiante du fournil.

■ **Pointage en masse :** 1h30 à 2h
selon la température ambiante, avec un rabat au bout de 45 mn.

■ **Division :** 1 kg et 2 kg en pâte.
Puis boulage et mise en banneton.

■ **Apprêt :** À température ambiante ou en froid :
> Température ambiante : 1h30 à 2h30.
> 10 à 15 h en pousse lente à 8/10°C.

■ **Scarification :** 5 coups de lame autour de la boule.

■ **Cuisson :** À 250°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 35 à 45 mn selon le poids.

> Bien faire sécher les pains.

> Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 l /Kg.

La Paume (levain liquide) - Recette Alain Passard



- Farine "La Paume" 1 kg
 - Levain liquide 500 grs
 - Eau (Base 66/70) 0,70 l
 - Gros sel gris 28 grs
 - Levure 1 à 2 grs si besoin
- Rafraichi du levain liquide : voir page 43.

■ **Pétrissage :** **Batteur ou spiral**
Vitesse lente | 10 à 12 mn
(Jusqu'au décollement de la pâte).

> Température en fin de pétrissage : 22 à 25°C selon la saison et la température ambiante du fournil.

■ **Pointage en masse :** 1h30 à 2h
selon la température ambiante, avec un rabat au bout de 45 mn.

■ **Division :** 1 kg et 2 kg en pâte.
Puis boulage et mise en banneton.

■ **Apprêt :** À température ambiante ou en froid :
> Température ambiante : 1h30 à 2h30.
> 10 à 15 h en pousse lente à 8/10°C.

■ **Scarification :** 5 coups de lame autour de la boule.

■ **Cuisson :** À 250°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 35 à 45 mn selon le poids.

> Bien faire sécher les pains.

> Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 l /Kg.