

Pain rustique



■ Pétrissage : **Batteur ou spiral**

1 ^{ère} vitesse	10 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn

> *Température de fin de pétrissage : environ 24°C.*

■ Pointage : 1h30 avec un rabat à 45 mn.

> Bac en froid possible : bloquer le bac à 3°C à la suite du rabat.
Le lendemain, diviser et laisser 1h30 de pousse minimum après la division.

■ Division : En pavé non pesés.

■ Apprêt : 30 à 45 mn.

■ Cuisson : Dans un four vif à environ 260 / 270°C avec buée. Puis laisser sécher à four tombant

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

- **Farine Tradition** 0,8 kg
- **Farine de seigle T170** 200 grs
- **Levain liquide** 400 grs
- **Eau (Base 54)** 0,66 à 0,68 l
- **Sel** 22 grs
- **Levure** 8 grs
(Soit 73% d'hydratation avec le levain).