Pain de Meule

Pétrissage : Batteur ou spiral

Vitesse lente	*15 mn (jusqu'au décollement de la pâte).*

> *Température en fin de pétrissage : 22 à 25°C.*

Pointage en masse : 2h30 à 3h selon la température ambiante, avec deux rabats dans la première heure.

Division : Différents poids dans des bannetons variés, toilés ou non (bannetons couronnes, osier...).

Apprêt : À température ambiante ou en froid :
> Température ambiante : 1h30 à 2h30.
> En pousse lente 8°C : 10 à 15h00.

Scarification : Polka ou autre.

Cuisson : À 260°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 : 5,50 €/kg.*

Ingrédients

- **Farine Tour de Meule bio T80** *1 kg*
- **Levain liquide** *400 grs*
- **Eau (Base 66/70)** *0,80 l*

(Conserver 0,15 l d'eau à bassiner en fin de pétrissage).

- **Gros sel gris** *25 grs*

(Soit 84% d'hydratation avec le levain).