Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Recette PANASONIC SD 255

Pain de campagne au levain

Voilà un nouveau un pain fabriqué avec le levain liquide Kayser et seulement du levain. Je veux dire par là que je n'ai pas ajouté de levure de boulanger...

Dans la cuve de la PANA, **mettre le bras pétrisseur spécial pain de seigle** et les ingrédients suivants, dans l'ordre

500 g de farine de campagne (si mélange tout prêt) OU
350 g de farine blanche T55 ou T65 + 150 g de farine de seigle (mélange à faire)
1 cc de sel (enfoui sous la farine)
100 g de levain liquide Kayser
340 g d'eau

N'oubliez pas de rafraîchir votre levain pour la fournée qui suivra.

Rye Dough > 2 h. (programme pâte levée pour pain seigle)
A l'arrêt du programme, éteindre la machine et laisser pousser votre pâton dans la cuve, sans ouvrir, durant 3 h environ...
Votre pâton va monter dans la cuve.

Après ces 3 heures, sortir le pâton, le dégazer, le façonner, le fariner, le déposer sur une plaque de cuisson.
Laisser de nouveau lever 3 à 4 h sous un linge. Il doit doubler de volume.
Préchauffer le four à 210°C. Pendant ce temps-là : Décorer votre pâton de graines.
Faire des grignes sur le pain à l'aide d'une lame de cutter, de rasoir ou d'une incisette.

Enfourner le pain et faire le coup de buée pour avoir une croûte croustillante > jeter un verre d'eau dans la lèchefrite du four, en
bas de votre four ce qui donnera une croûte bien croustillante à votre pain et une belle couleur dorée.
Enfourner le pain environ 20 à 25 min...selon le four.