Protocole testé le 28 mai 2025

500g farine
100g levain
300g + 25g eau à 80°F/27°C
10g sel
Mélanger 300g d’eau et le levain
Ajouter les farines
Fermentolyse 30 minutes
Ajouter le sel et les 25g d’eau réservée
Repos 30 minutes
1 série de 4 rabats /repos 30 min
Laminage /repos 30 min
Faire 4 séries de 4 rabats espacées de 30 minutes
Pointage à 75°F/24°C jusqu’à une levée précise du pâton de 50% en volume
Préfaçonnage
Repos 30 minutes
Façonnage
Mise en bannetons
Apprêt au frigo pendant 24h
Cuisson:
Cocotte préchauffée 25 minutes à 500°F/260°C
Baisser à 450°F/230°C et enfourner avec couvercle pour 20 minutes
Enlever le couvercle et poursuivre 25 minutes

Plus petit pain :

400g farine
252g eau
7g sel

Revision #4
Created 2025-05-29 08:58:22 UTC by Guigui
Updated 2026-01-13 15:27:32 UTC by Guigui