

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