



PETIT ÉPEAUTRE

LEVAIN		
500 g	Chef	500 g
1 000 g	Farine T80	1 000 g
600 g	Eau	1 200 g
LEVAIN DUR	MODE D'EMPLOI	LEVAIN LIQUIDE
PRÉPARATION		
1 000 g	Farine petit épeautre	1 000 g
1 000 g	Eau à 30-35 °C	1 000 g
1 000 g	Levain	1 000 g
10 g	Levure	10 g
25 g	Sel* de Guérande	25 g
75-80	Température de base	75-80
PÉTRISSAGE		
	Batteur à la feuille	
	1 ^{re} vitesse	
5 min.	Mettre le levain et l'eau dans la cuve	5 min.
10 min.	Avec le reste des ingrédients	10 min.
2 min.	2 ^e vitesse	2 min.
26-28 °C	Température finale de la pâte	26-28 °C
1 h00	POINTAGE	1 h00
DIVISION		
550 g	Pâte liquide (peser à la corne). Mettre directement en moule à cake 4 pers. graissé.	550 g
1 h00	APPRÊT	1 h00
ENFOURNEMENT		
	Fariné. 1 coup de lame.	
240 °C pendant 40 min.	CUISSON	240 °C pendant 40 min.
Puis 10 min. sans le moule.	Avec buée	Puis 10 min. sans le moule.

* Dosage du sel selon les recommandations de l'AFSSA.

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif. Il est nécessaire de les adapter au matériel utilisé et à la quantité de pâte mise en œuvre.