

PAIN AUVERGNAT

Pour 50
petits pains



Ingrédients

- 1680 g de farine T55
- 720 g de farine de seigle
- 1560 g d'eau
- 72 g de levure
- 44 g de sel

Préparation

Température de base	56°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 2 min en vitesse 3,5
Pointage	Aucun.
Pesage	80 g mise en forme boule.
Détente	15 min
Façonnage	Applatir 1/3 du pâton avec les doigts puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et l'étaler de façon à avoir la même hauteur que la boule. Rabattre la partie étalée sur la boule et applatir le tout avec la main. On obtient une forme appelée tabatière.
Apprêt	45 min
Mise au four	Fariner au tamis.
Cuisson	15 min à 250°C

• Façonnage



• Mise au four

