



CEREFORM AVEC LEVAIN, LEVAGE LONG (NUIT)

RECETTE

Ingrédients principaux

- Cereform 1 kg
- Levure 8 g
- Levain 250 g (à 400 g, selon l'intensité de goût souhaitée)
- Sel 17 g
- Eau 600 ml

Pétrissage

Spirale

1° vitesse : 7'

2° vitesse : 6'

Temps de repos et de levage

Pointage : 2 x 30' avec rabat

Pesez 720 g et boulez.

Laissez reposer 20'.

Boulez une dernière fois et disposez sur tapis ou dans des paniers.

Apprêt : laissez reposer les pains une nuit au réfrigérateur : 18 h à 8° C ou 22 h à 5° C.

Cuisson

Laissez revenir les pâtons à température ambiante avant de les cuire.

Temps de cuisson : 35' avec suffisamment de vapeur