

# RECETTE PAIN



## LEVAIN\*



Blé  
Bio



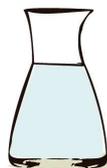
Seigle  
«doux»  
Bio



Grand  
Epeautre Bio



Faire son pain à la machine à pain avec nos levains\* bio



± 345 ml d'eau

+



± 9 g de sel

+



500 g de farine  
de blé T 65

+



25 g de levain\*  
Terre d'Arômes Bio

Incorporer les ingrédients dans l'ordre et les proportions ci-dessus. Sélectionner le programme correspondant au pain blanc.

Faire son pain à la main avec nos levains\* bio



500 g de farine  
T 65

+



25 g de levain\*  
Terre d'Arômes Bio

+



± 9 g de sel

+



± 345 ml d'eau

Dans un saladier (ou dans le bol de votre robot à crochet), mélanger 500 g de farine de blé T65, 25 g du sachet de levain\* Terre d'Arômes Bio, et ± 9 g de sel (≈ une cuillère à café). Dans votre saladier, former un puits. Verser environ 345 ml d'eau tiède.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, souple, élastique et non collante environ 10-15 min. Recouvrir la pâte avec un torchon humide et laisser la reposer 30 min à température ambiante. Façonner la pâte en une ou deux boule(s) et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Laisser les lever à l'abri de l'air et à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume environ 40 - 60 min. Préchauffer votre four à 240°C (Th.8). Faire une ou plusieurs entailles au(x) pain(s) (croix, carré...). Enfournier à 220°C (Th.7) à mi-hauteur avec un ramequin d'eau jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée environ 30 - 40 min.

\*dévitalisé en poudre avec levures

Attention, la quantité d'eau varie selon la farine utilisée : il faut environ 355 ml pour une farine T80 bise - 360 ml pour une farine T110 complète - 375 ml pour une farine T150 intégrale