

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette PANASONIC SD 255

### Pain au levain (recette de base de Jane)



La pana l'a pétri ce matin (7 h-9 h 20) et cuit en cocotte (11 h-11 h 50).

#### La veille au soir

Sortez 60 g de levain liquide du frigo (levain liquide Kayser nourri à la farine T65 pour ma part). Mélangez 60 g de farine T 65 + 60 g d'eau et incorporez ce mélange dans le levain.

Remuez bien au fouet afin que le tout soit bien mélangé (pas de grumeaux). Couvrez le récipient (j'ai mis du film étirable) et laissez-le à température ambiante toute la nuit.

#### Le matin, dans la cuve de la pana

1 cc de sel  
540 g de farine T 65  
300 ml d'eau  
+ LE LEVAIN qui a bullé pendant la nuit.

#### **BASIC BAKE DOUGH > 2 h 20.**

A la fin du temps programmé, NE PAS ETEINDRE la machine, NE PAS OUVRIR et LAISSER le pâton dans la cuve lever pendant 1 h 30, tranquillement dans la cuve, bien au chaud.

Eteignez la machine.

Farinez votre plan de travail et vos mains.

Faites tomber le pâton sur le plan de travail (il ne colle pas à la cuve). Le rabattre une ou deux fois. Préparez du papier cuisson mouillé qui chemisera votre cocotte (la mienne est en fonte). Y déposez délicatement le pâton. Faites des grignes à l'aide d'une lame de rasoir. Vaporisez le dessus et saupoudrez de graines. Fermez la cocotte.

**Enfournez 50 min à 250°C.**

Si votre pain n'est pas assez doré, laissez-le 10 min de +.