

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Miche T65 au levain (1,780 kg) aux graines

C'est une recette du blog de Gatococo adaptée « au levain liquide Kayser » pour le plus grand plaisir de tous les gourmands de PAIN AU LEVAIN. Il a la saveur du bon pain d'autrefois : belle mie bien aérée et croûte trrrrrès croustillante....alors n'hésitez pas, utilisez votre levain et enjoy !



Toujours pétrissage : Kitchenaid (car 1 kg de farine !)

Cuisson : cocotte en fonte au four

Mensurations de la belle : 23 cm de diamètre, 13 cm de hauteur pour 1,780 kg.

Voici l'adaptation avec levain :

2 pincées de levure déshydratée

1 kg de farine T65

650 g d'eau tiède

200 g de levain liquide Kayser

4 cc de sel

4 CS de graines de lin brunes

4 CS de graines de sésame blondes

Pétrir le tout dans le bol du kitchenaid, avec le crochet pétrisseur, pendant environ 20 min à VIT 1. Laisser lever à température ambiante, pendant 1 à 2 h voire 3 h, selon la température ambiante de votre pièce (pour ma part, la levée a duré 3 h avec une temp. de 22,5°). Recouvrir le bol d'un film transparent ou d'un torchon humide pour éviter une "croûte" sur le dessus du pâton. La préparation assez molle, doit doubler de volume.



Fariner le plan de travail et vos mains. Verser le pâton dessus (1ère photo ci-dessous), le dégazer très légèrement, rabattre la pâte par en-dessous pour former une simili-boule...(2ème photo)



Chemiser une cocotte d'un papier cuisson. Y déposer le pâton. Laisser lever 30 min dans la cocotte, couvercle fermé. Faire des incisions avec un cutter, une lame de rasoir ou une incisette.

Cuire à four froid 1 h à 250°C.

Oter le couvercle et laisser de nouveau 5 à 10 min à 220°C pour dorer la croûte... A la sortie du four, déposer votre pain sur une grille afin qu'il refroidisse et si vous vous penchez, vous pourrez l'entendre crépiter de plaisir...Mmmmm ! Quel régal !

