

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

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

Recette PANASONIC SD 255

Pain de campagne sur poolish

Comme je n'avais pas beaucoup de temps, j'ai préféré faire une poolish rapide, donc bien sûr, il faut mettre un peu + de levure que lorsque l'attente est de 8 ou 12 h.



Digiscrap réalisé avec le mini-kit "Backyard Playground" by Scrap Stew Sue

Poolish avec durée de 4 h

166 g de farine de campagne (165 g si vous préférez, on est pas à 1 g près)
2,5 g de levure sèche ou 5 g de levure fraîche
150 g d'eau

Mélanger le tout dans un saladier, recouvert d'un film étirable, à température ambiante, pendant 4 h.

Si vous laissez plus longtemps : 8 h par exemple, il faudra mettre moitié moins de levure, c'est l'avantage.

Au bout des 4 h, votre poolish aura bien bullée.

Dans la cuve de la PANA

1 cc de sel
334 g de farine de campagne (qui totalise avec la poolish > 500 g de farine)
150 g d'eau (qui totalise avec la poolish > 300 g d'eau)
1 pointe de couteau de levure
+ la poolish et des graines (ici lin et millet)

BASIC BAKE Rapid > 2 h

Size M

Crust Dark

