

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

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

Recette PANASONIC SD 255 et cuisson cocotte

Pain pastorale TOUT levain, de chez Gheerbrant

Voici un pain que j'ai réalisé avec du levain liquide Kayser et la farine que je trouve chez mon meunier Gheerbrant à Chatebier (Haute-Saône 70)...
C'est la farine PASTORALE, vendue en sac de 5 kg.

Je n'ai pas mis de levure, seulement du levain.



Dans la cuve de la pana

1 cc de sel

500 g de farine pastorale

250 g d'eau

120 g de levain liquide

BASIC BAKE DOUGH > 2 h 20

et cuisson en cocotte en fonte, fermée (chemisée d'un papier cuisson mouillé)
départ four froid.

Cuisson 1 h à 250°C.