

Recette KitchenAid

Bâtards complets au levain liquide Kayser



J'ai remis un [levain liquide Kayser](#) en route.....depuis quelques jours déjà.....Comme il bullait bien, je me suis dit que c'était le bon moment pour l'utiliser...

J'ai ouvert le livre de Mr Kayser (100% pain) et décidé de faire le pain complet. Je crois que je n'ai jamais fait de pain complet avec ce levain...enfin...il me semble !

C'est le **KitchenAid** qui a pétri le pâton.

Pour 2 bâtards

500 g de farine complète
250 g de levain liquide Kayser
2 g de levure de boulanger fraîche (en cube)
10 g de sel
30 cl d'eau à 20°C

Versez la levure fraîche dans un bol, délayez-la dans 5 cl d'eau légèrement tiède et laissez à température ambiante pendant une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à fermenter.

Dans le bol du KitchenAid, versez la farine mélangée au sel. Creusez un puits et ajoutez la levure délayée avec le levain liquide et le reste d'eau (25 cl). Mélangez soigneusement avec un fouet à main. Adapter le pétrin sur le KitchenAid et à petite vitesse, faites pétrir pendant 10 min.

Couvrez d'un linge humide e laissez reposer à température ambiante pendant 30 min.

Divisez la pâte en 2 morceaux de même poids, que vous façonnerez en forme de bâtards. Mouillez légèrement les pains à l'aide d'un vaporisateur rempli d'eau. Mettez les pains sur la plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier sulfurisé (j'ai déposé mes pains sur la toile Silpain de Demarle). Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 1 h 30 à température ambiante.
10 min avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à 240°C (th.8).

Donnez un ou plusieurs coups de lame de cutter sur les deux pains. Quand le four est à bonne température, jetez un peu d'eau au fond pour faciliter la formation d'une croûte craquante (perso, j'ai mis un ramequin rempli d'eau sur la sole du four).
Enfournez les pains et laissez-les cuire pendant 20 à 25 min.