

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

## **Pain complet au levain Kayser**

### **Recette Panasonic SD 255**



#### Dans la cuve de la PANA

1 g de levure déshydratée (peut-être même qu'il est inutile d'en mettre)  
500 g de farine complète  
250 g de levain liquide  
10 g de sel  
320 g d'eau à 20° (j'ai rajouté 20 g d'eau pour un pétrissage plus facile)

**Whole wheat Bake Rapide > 3 h OU**



**Whole wheat Basic Bake Size L > 5 h**

Au début, je voulais cuire le pain dans la machine à pain, puis au bout de 2 h de programme, j'ai versé le pâton, après l'avoir dégazé et fariné, dans un moule à cake...

Je l'ai couvert d'un linge : il a poussé encore pendant 1 h à température ambiante. Lorsqu'il était bien levé, je l'ai enfourné environ 30 min à 250°...

*Normalement, avec la recette proposée, vous pouvez façonner 2 pains, ce que je ferais la prochaine fois...peut-être que chacun des pains sera encore + aéré, qui sait ???*

*A la sortie du four, j'ai pesé le pain : 965 g exactement !!! Whouaouhhhh, je n'avais eu de pain aussi gros et aussi beau...*

*et le voici, cuit entièrement en machine à pain*



*avec le programme whole wheat DE 5 H >*

**Source : 100 % Pain d'Eric Kayser**