

Pain Cadi

Hydratation 100%
Temps requis 15 à 24h

POIDS TOTAL APPROX. 5400g

[1. levain de seigle - 950g]
farine de seigle CADI 425g
eau tiède 24°C 450g
levain dur d'épeautre 75g

Laisser fermenter 12h à t° ambiante.

[2. 1ère pâte - 2750g]
levain de seigle 900g levain du **point 1**
farine de seigle CADI 950g
eau bouillante 75-80°C 900g

Mélanger. T° de la pâte 35°C. Laisser fermenter 1h à 28°C / 4h à t° ambiante

[3. 2ème pâte - 5400g]
1ère pâte 2750g pâte du **point 2**
farine de seigle CADI 1600g
eau bouillante 75-80°C 1000g
sel 52g

Pointage 2min.

Mélanger tous les ingrédients sans trop pétrir.

Façonnage / Apprêt 1h30/6h

Détailler les pâtons, les rouler dans la farine et les poser dans des bannetons enfarinés. Laisser fermenter 90mn à 28°C / 6 heures à t° ambiante

Cuisson

Retourner, saupoudrer encore une fois de farine de seigle
~50/60min au four à bois, ou en cocotte (four ménager)

