

Levain Kayser

Préparation en 3 étapes:

1. Mélangez au fouet 50 g d'eau tiède avec 50 g de farine complète. Laissez fermenter 24 h sous un torchon à (température ambiante 20 à 25°).
2. Mélangez au fouet 100 g d'eau avec 100 g de farine T65 et 20 g de sucre. Ajouter la préparation de la veille et mélanger. Laissez fermenter 24 h sous un torchon (température ambiante 20 à 25°).
3. Mélanger au fouet 200 g de farine T65 avec 200 g d'eau. Ajouter la préparation de la veille et mélanger. Laissez fermenter 12 h sous un torchon (température ambiante 20 à 25°C).

Le levain est prêt à être utilisé, il se garde dans une boîte hermétique 8 jours au réfrigérateur, passé ce délai, il convient de le rafraîchir avec un peu d'eau pour reprendre la 3ème étape.

La baguette Monge

Ingrédients :

- * 500 g de farine T 65
- * 100 g de levain Kayser
- * 5 g de levure de boulanger
- * 10 g de sel
- * 27 cl d'eau à 20°C



Versez la levure fraîche dans un bol et délayez-la dans 10 cl d'eau légèrement tiède et laissez-la 20 minutes à température ambiante.

Versez farine et sel dans le bol de votre Cook'in®, creusez un puits puis déposez au milieu la levure délayée avec le levain liquide et le reste de l'eau (17 cl). Pétrissez pendant 2 minutes. Couvrez d'un linge humide et laissez reposer 20 minutes. Divisez la pâte en 4 de même poids et façonnez les pâtons en boule avec la paume de la main sur le plan de travail fariné, déposez-les sur le Silpain® ou sur un Silpat®. Recouvrez d'un linge humide et laissez à nouveau lever 40 minutes. Façonnez les boules en forme de baguettes avec les extrémités pointues. Déposez ces dernières sur le Silform® **Demi Baguettes** (SF 370275), couvrez encore avec un linge humide et laissez lever 1h30.

Préchauffez le four à 220°C (th.7) et posez un ramequin avec un peu d'eau bouillante dans le fond. Saupoudrez d'un peu de farine les baguettes, faites les grignes. Enfouez pour 20 à 25 minutes. Laissez les baguettes refroidir sur une grille.