

Miche rustique au levain Kayser



Dans la cuve de la MAP, mettre (dans l'ordre préconisé par le fabricant):

- 120 g de levain Kayser
- 280 g d'eau
- 2 cc de sel
- 200 g de farine de seigle
- 250 g de farine T65 ou T55 (j'ai utilisé cette dernière)
- 3/4 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte" de la machine (30 min de pétrissage et 1 h de levée pour ma Home bread Moulinex). A la fin du programme, laisser lever votre pâte 1h supplémentaire dans la MAP (elle va beaucoup gonfler).

Sortir le pâton de la cuve, dégazer et façonner une grosse boule que vous déposez sur une plaque à pâtisserie.

Laisser lever 50-55 min dans un endroit tiède.

Préchauffer le four à 240° avec la lèche-frite dans le bas du four, sur laquelle vous aurez déposé un ramequin d'eau.

Quand le four est chaud, fariner la miche et faire des grignes à l'aide d'une incisette ou d'une lame de rasoir. Enfournier et jeter un peu d'eau sur la lèche-frite pour provoquer un "coup de buée" qui permettra au pain d'avoir une belle croûte.

Laisser cuire 12 min puis baisser la température à 210° et poursuivre la cuisson 15 min.

A la sortie du four, laisser refroidir la miche sur une grille.

