

LEVAIN

Conduite longue (du soir) : les ingrédients (farine, eau et levure) et le levain



L'apparence d'un levain-chef en phase finale de fermentation



CONFECTION DE LA PATE

Confection de la pâte sur la base d'un levain du soir

On ajoute au levain du soir (1/3 de la masse totale) de la farine, de l'eau, de la levure et du sel.
Pour le sel, on tiendra compte que le levain n'en contient pas !



APRES LE POINTAGE EN CUVE : ON DEBITE



APRES UN PREFAÇONNAGE A LA MACHINE, ON FAÇONNE A LA MAIN



APRES UNE FERMENTATION APPELEE « APPRET », ON ENFOURNE



