



FRASAGE

- 1 • verser levain apprêté (333 g.) dans puit de farine (400 g.)
- 2 • ajouter $\frac{1}{4}$ de l'eau restante (88 g.)
- 3 • incorporer jusqu'au décollement de la pâte

BASSINAGE

- 4 • verser le reste de l'eau (176 g.) où le sel (9 g.) a été dilué
- 5 • pétrir ≈ 15 min.

SOUFFLAGE

- 6 • étaler la pâte et plier en ramenant les coins au centre ≈ 2 min.
- 7 • souffler et pàtonner ≈ 2 min.
- 8 • réserver couvert, la soudure vers le bas

levée 3 heures

FACONNAGE

- 9 • retourner (soudure en haut) sur plan pour plier délicatement ≈ 2 min.
- 10 • réserver dans un torchon enfariné, placé dans une corbeille

levée 1 h. à 1 h. $\frac{1}{2}$

CUISSON

- 11 • préchauffer le four à 300°C. en traditionnel avec une plaque/pierre placée au bas
- 12 • inciser pour enfourner sur plaque/pierre chaude puis verser verre d'eau sous la plaque
- 13 • laisser saisir 5 min. à 300°C puis cuire $\approx 45 \sim 60$ min. à 220°C.