

# Pain de St-Pierre



## Olivier Hofmann

Boulangerie Hofmann  
Grand-Rue 26, 2732, Reconvilier



SWISS BAKERY  
TROPHY  
2018

★ Moyen

## INGRÉDIENTS

1000 g farine d'engrain (taux d'extraction 80 - 85%)  
610 g eau froide à 0°C  
200 g levain liquide d'engrain  
16 g sel

## PRÉPARATION

**Pétrissage lent:** 2 minutes de mélange en petite vitesse

**Température de la pâte:** 12-15°C

**Pointage:** ~2 heures à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte revienne en température (16-18°C), puis, 12-24 heures au réfrigérateur à 5°C

**Pesage:** aléatoire, le pain est vendu au poids cuit

**Façonnage:** replis en forme de boule

**Finition:** bien saupoudrer de farine d'engrain

**Apprêt:** enfournement immédiat

**Cuisson:** ~50 minutes à 240°C avec beaucoup de vapeur, tirer le soupirail en fin

**Bonne dégustation !**