



# *Pain complet au cacao et au levain*

(8 pains)

Cette recette est adaptée pour les particuliers et les professionnels.



## Ingrédients

Farine T150 Meule 1500g  
Eau 1000g  
Levain 10g ou remplacer par 1g de levure  
Cacao 80g  
Levure 3g  
Sel 30g  
Beurre 150g



## Process

À faire la veille : Préparation du levain  
Mélanger 500g de farine, 500g d'eau, 10g de levain (ou 1g de levure), 20g de cacao.  
Laisser reposer couvert d'un torchon à température ambiante.  
Le lendemain :  
Ajouter au levain 1000g de farine, 500g d'eau, 3g de levure, 30g de sel, 60g de cacao.  
Pétrissage : Vitesse 1 (lente) 8 min.  
Ajouter 150g de beurre.  
Pétrissage : Vitesse 1 (lente) jusqu'à incorporation du beurre.  
Pointage : Repos pendant 1H.  
Rabattre la pâte (faite des plis).  
Mettre au froid pendant 18H à 5°C.  
Diviser en pâtons de 350g  
Laisser reposer 1H.  
Façonner la pâte.  
Laisser reposer 1H.  
Cuire à 250°C avec buée.

