



## Chaud Devant

### **Pain d'octobre – Recette inédite proposée par l'artisan-boulangier Davis Parrat à Saignelégier**

*Recette pour environ 4 pains*

#### Levain poolish

- 125 g farine mi blanche
- 125 g eau
- 4 g levure

*Mélanger avec une spatule sans pétrir jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse- repos 3heures à température ambiante*

#### Pâte

- 387.5 g eau
- 560 g farine mi-blanche
- 14 g sel
- 2 g levure
- 20 g miel
- 250 g levain
- 50 g eau

*Ajouter en fin de pétrissage pour détendre la pâte Pétrir au robot environ 30 minutes à vitesse lente puis 2 minutes rapidement ajouter et mélanger brièvement pour ne pas trop écraser les cubes de pommes*

- 45 g canneberges séchées
- 175 g pommes

*Couper les pommes en cubes pelées et coupées en cubes de 1cm*

*1503.5 g de pâte à partager en 4 à 6 pains*

Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et la replier sur elle-même laisser reposer 30 minutes. Partager la pâte en autant de pains que l'on souhaite faire replier chaque morceau sur lui-même plusieurs fois par les coins, déposer sur une toile farinée placer au réfrigérateur de 10 à 24 heures.

Le lendemain sortir les pâtons et les laisser environ 1 heure revenir à température replier les 4 coins en direction du centre, retourner les pains, saupoudrer un peu de farine en surface et enfourner dans un four à 230°C qu'on va baisser à 180°C, 5 minutes après avoir enfourné.

\*\*\*\*\*