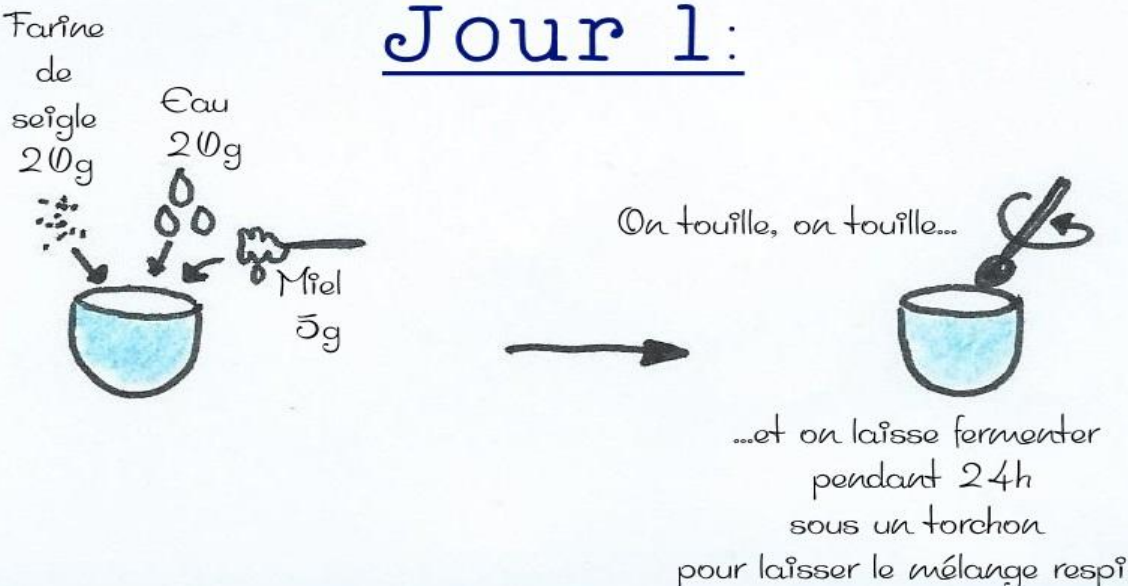


Levain Kaiser

Jour 1:



Farine de seigle 20g

Eau 20g

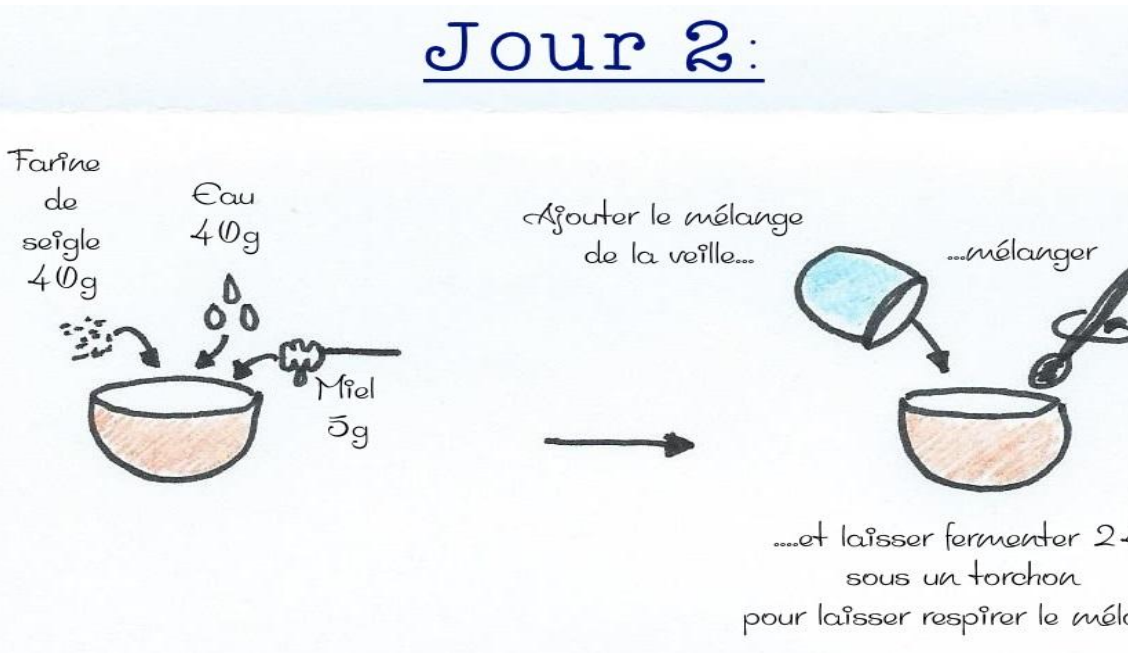
Miel 5g

On touille, on touille...

...et on laisse fermenter pendant 24h sous un torchon pour laisser le mélange respirer

la-gourmandiseest-un-jolidefait.com

Jour 2:



Farine de seigle 40g

Eau 40g

Miel 5g

Ajouter le mélange de la veille...

...mélanger

....et laisser fermenter 24h sous un torchon pour laisser respirer le mélange

la-gourmandiseest-un-jolidefait.com

Jour 3:

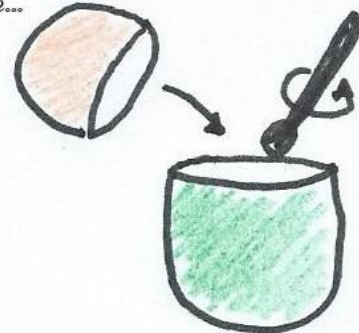
Farine
de
seigle
80g

Eau
80g



Ajouter le mélange
de la veille...

...touiller, touiller...



...et laisser fermenter 24h
sous un torchon

@la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com

Jour 4:

Farine
de
blé
100g

Eau
100g



Mélanger, bien sur...



...et voilà votre levain
est prêt
à être utilisé!!!

@la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com