Premier pain avec un levain-chef naissant sur 1 jour

Rafraîchissements du levain

Levain de deuxième (**11e jour vers 22 h**)
- 15 g de levain-chef - 65 g d'eau - 65 g de farine

Focaccia de 750 g à 68,5 % d'hydratation

Ingrédients	Grille horaire pour faire un pain en semaine sur 2 jours
- 381 g de farine tout usage ordinaire - 7 g de sel non iodé - 1 c. à thé de romarin - 1/2 c. à thé d'origan - **119 g de levain de tout point** - 227 g d'eau à température ambiante pour le frasage - 15 g d'huile d'olive - 1/4 tasse(s) d'olives coupées - 1 c. à soupe d'eau pour la dorure ou le nappage - 1 1/2 c. à soupe d'huile pour le nappage - 1 3/4 c. à thé de romarin pour la décoration - 1 1/2 c. à soupe de graines de sésame pour la décoration - 1 c. à thé de gros sel de Guérande pour la décoration	Frasage vers 9 h **le 12e jour** 1er étirage vers 9 h 45 2e étirage 10 h30 3e étirage vers 11 h 15 Préfaçonnage vers 11 h 45 Détente 15 min. Façonnage vers midi Préchauffage du four à 500 °F vers 13 h Entre 1 h 30 et 2 heures d'apprêt Cuisson immédiate selon l'état de la pâte 30 min. de cuisson à 450 °F