### Panification sur deux levains

#### Rafraîchissements du levain

|  |  |
| --- | --- |
| Levain de première1:2:2(XXX 22 h) | Levain de tout point1:X:X(Jour X 9 h 30) |
| 10 g de levain-chef20 g d’eau20 g de farine | XX g de levain de premièreXX g d’eauXX g de farine |

#### Nom du pain

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrédients | Grille horaire |
|  | Frasage vers ??Frigo vers ??Préfaçonnage vers ??15 min. de détenteFaçonnage vers ??entre 1 h 30 et 2 h d’apprêtXX min. de cuisson à 450 °F |