### Panification sur deux levains

#### Rafraîchissements du levain

|  |  |
| --- | --- |
| Levain de première  1:2:2  (XXX 22 h) | Levain de tout point 1:X:X (Jour X 9 h 30) |
| 10 g de levain-chef  20 g d’eau  20 g de farine | XX g de levain de première  XX g d’eau  XX g de farine |

#### Nom du pain

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