



THE J.M. SMUCKER Co

Culture de démarrage de levain

Quantité 4 tasses (1 L)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A N/A N/A

Ingredients

• Jour 1:

- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 2 tasses (500 mL) d'eau chaude
- 1 sachet (8 g) (2 1/4 tsp / 11 mL) de levure sèche active
- 2 tasses (500 mL) farine tout usage Original Robin Hood® ou de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

• Jour 2:

- 1 tasse (250 mL) farine tout usage Original Robin Hood® ou de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre

Directions

Step 2:

Faire dissoudre le sucre dans ½ tasse (125 ml) d'eau chaude dans un grand bol en verre. Ne pas utiliser un bol en métal. Saupoudrer la levure sur l'eau; laisser reposer 10 minutes. Incorporer le reste de l'eau et la farine en remuant. Battre jusqu'à homogénéité. Bien couvrir le bol d'une pellicule de plastique et laisser reposer à la température ambiante jusqu'au lendemain.

Step 4:

Ajouter les ingrédients du jour 2 au mélange dans le bol. Battre jusqu'à homogénéité. Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique. Réfrigérer.

Step 6:

Remuer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Réfrigérer.

Step 8:

Répéter les étapes du jour 3.

Step 10:

Répéter les étapes du jour 2.

Step 12:

Bien remuer une fois par jour et réfrigérer.

Le levain est maintenant prêt à être utilisé. La préparation aurait dû croître jusqu'à 4 tasses (1 L) en volume et devrait avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Si elle est plus épaisse, lui ajouter de l'eau tiède jusqu'à l'obtention de la consistance désirée avant de l'utiliser dans une recette.

Lorsque la préparation est réduite à 1 tasse (250 ml) OU une fois tous les 10 jours, suivre les étapes du jour 2 et laisser le mélange prendre de l'expansion à nouveau.

La préparation peut être congelée jusqu'à 3 mois. Avant de l'utiliser, la faire décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures. Suivre ensuite les étapes du jour 2 et laisser à la température ambiante toute une nuit avant de l'utiliser.

Images

