 **Pain canadien au levain Kayser**

 **Pour un gros pain**
 **- 180 g d'eau
- 3 càs de sirop d'érable (ou de sirop de glucose)
- 2 càs d'huile de tournesol
- 1 càc de sel
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger
- 120 g de** [**levain Kayser**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/) **- 150 g de farine T65 + un peu pour saupoudrer le pain
- 160 g de farine de campagne
- 80 g de** [**flocons d'avoine**](http://www.quaker.fr/produits-quaker-oats/quaker-oats-flocons-davoine-loriginal) **+ un peu pour garnir le pain**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 220°C (Chaleur étuvée)**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) ,  l'eau tiède, le sirop, l'huile, le sel,  les farines, les flocons d'avoine.
Faire un puits et verser la levure et le levain liquide.
Laisser se dérouler le programme "pâte" jusqu'au bout.
À la fin du programme, sortir le pâton et le dégazer doucement.
Façonner le pain et le déposer sur la plaque.
Laisser lever à l'abri des courants d'air et couvert d'un torchon humide : Le pain doit pratiquement doubler de volume. S'il ne fait pas assez chaud dans votre cuisine, vous pouvez le mettre dans le four à 35°C.
Vaporiser le pain avec de l'eau, saupoudrer de farine et garnir de quelques flocons d'avoine.
Faire des grignes à l'aide d'une lame tranchante.
Enfourner pendant 30 minutes environ.
Laisser refroidir sur une grille avant de le trancher.