 **Pain de seigle rustique**

 **Pour 1 Pain de seigle rustique**

**- 300 g d'eau**
**- 2 càc de levure sèche de boulanger (ou 25 g de levure fraîche)**
**- 350 g de farine de seigle**
**- 150 g de farine T 55**
**- 1,5 càc de sel**

**1 plaque tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Mettre l'eau et la levure dans le bol du [Thermomix](https://recettes.de/thermomix).
Régler **2 minutes - 37° - vitesse 2**.
Ajouter les 2 farines et le sel.
Régler **2 minutes - Fonction épi**.
Former une boule et la mettre dans un saladier, filmer et laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée
(Pour moi 35 minutes dans le four à **35°C**).
Dégazer la pâte et façonner un pain de la forme désirée. Le poser sur la plaque.
Laisser lever de nouveau pendant 30 minutes à **35°C**.
Vaporiser le pain et la plaque avec de l'eau.
Faire des grignes et fariner légèrement.
Enfourner pour 35 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.