 **Pain de seigle rustique**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/pain-de-seigle-rustique-au-thermomix-p1050890-r.jpg) **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** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.