**Pain de campagne au levain**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/Pain-de-campagne-au-levain-mai-2009-183-copie.jpg) **Pour 2 pains de campagne au levain**

**- 300 g d'eau  
- 1 càc de sel  
- 200 g de farine T 65  
- 300 g de farine pour pain de campagne  
- 1,5 càc de levure déshydratée  
- 125 g de** [**levain liquide Kayser**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 220° (position chaleur étuvée pour moi).**

Mettre dans la cuve de la [MAP](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau, le sel, les farines et dans un puits la levure déshydratée et le [**levain Kayser**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/).  
Lancer le programme pâte et le laisser se dérouler jusqu'au bout (1 h 20).  
Démouler le pâton et le dégazer.  
Partager le pâton en 2 morceaux de même poids et façonner 2 pains. Les poser sur la plaque du four.  
Laisser lever, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés (pour moi 30 min dans le four à 40°).  
Vaporiser d'eau les pains.  
Les saupoudrer de farine et faire les grignes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire cuire pendant 20 minutes environ.  
Sortir du four et déposer sur une grille.  
Laisser refroidir avant de découper.