**Pain rustique 1 2 3**

 **Pour 3 baguettes et 2 pavés**

**- 250 g de** [**levain**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/) **(1)**
**- 500 g d'eau tiède (2)**
**- 750 g de farine (3) répartie ainsi :**
**\* 390 g de farine T 65**
**\* 180 g de farine de** [**Kamut**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)
**\* 180 g de farine T 110**
**- 1 càc de levure sèche de boulanger**
**- 2 càc de sel**

**La plaque du four (ou un moule à baguette) tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur étuvée)**

Mettre dans la cuve du robot, l'eau, le levain et les farines et y enfouir la levure.
**Pétrir en vitesse 2**, pendant quelques minutes, le temps que le pâton se forme.
**Laisser reposer une dizaine de minutes.**
Ajouter le sel et pétrir de nouveau en **vitesse 2 pendant 10 minutes**.
Laisser reposer la pâte dans un saladier couvert d'un torchon pendant deux heures.
Pendant que ma pâte levait, j'ai été obligée de partir...
Alors j'ai couvert le saladier d'un film étirable et je l'ai mis au réfrigérateur, et il y est resté...30 heures.
Ce jour là, j'ai partagé la pâte en deux (2 x 750 g) et une moitié est repartie au frais pendant que je m’occupais de l'autre moitié.
**Laisser le pâton à température ambiante pendant environ 45 minutes.**
Le partager en 3 morceaux de 250 g et les façonner en baguettes.
Déposer les baguettes sur la plaque et les laisser lever, couverte s d'un torchon humide pendant 30 minutes.
Faire des grignes et vaporiser d'eau. Enfourner pendant 20 minutes.
Les pavés sont faits avec 375 g de pâte et cuisent 30 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.