 **Le Vivarais au levain Kayser**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/le-vivarais-au-levain-kayser-p1240986-r-scaled.jpg) **Pour 2 pains**

**- 320 g d'eau tiède**  
**- 10 g de sel (2càc)**  
**- 100 g de** [**levain**](https://recettes.de/levain) **liquide**  
**- 465 g de farine T 55 ou T 65**  
**- 65 g de** [**farine de seigle**](https://recettes.de/farine-de-seigle) **(+ un peu pour le façonnage)**  
**- 4 g de levure de boulanger fraîche**   
**ou ½ càc de levure de boulanger déshydratée**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans la cuve de la MAP, l'eau, le sel, le levain, les farines et la levure.  
Lancer le programme "Pâte" (1 h 20).  
 Partager la pâte en 2 pâtons, les couvrir d'un linge humide   
et les laisser reposer pendant 35 minutes.  
Au bout de ce temps, façonner 2 pains.  
Les déposer sur la plaque, les saupoudrer de farine de seigle.  
Les entailler en losange, les couvrir d'un linge humide   
et laisser lever jusqu'à ce qu'ils soient gonflés (pour moi 45 min à 30°C dans le four).  
Vaporiser les pains et la plaque avec de l'eau.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Baisser la température du four à 210°C et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Couper le pain en tranches.