 **Le gros pain**

 **Pour 2 gros pains**

**- 330 g d'eau tiède**
**- 1 càc de sel**
**- 100 g de** [**levain**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/) **liquide**
**- 520 g de farine T 65**
**- 1 càc de** [**levure**](http://recettes.de/levure) **sèche de boulanger**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 210°C** ou 

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau, le sel et le [**levain**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/).
Couvrir avec la farine et la levure.
Mettre en route le programme "pâte' (1 h 20).
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement.
Partager en deux pâtons d'environ 476 g.
Rouler les pâtons en boule et les laisser se détendre pendant 15 min, couverts d'un torchon.
Aplatir un pâton avec la paume de la main.
Replier le tiers inférieur et presser avec les doigts.
Replier la partie haute et presser de nouveau avec les doigts.
Plier enfin la pâte en deux et bien souder les bords.
Rouler la pâte pour lui donner la longueur de la plaque.
Poser le pain sur la plaque, soudure en dessous.
Procéder de la même façon pour le second pâton.
Couvrir d'un torchon et laisser pousser pendant une heure (pour moi).
Donner 3 coups de lame légèrement obliques sur chaque pain.
Vaporiser d'eau et enfourner pendant 30 à 35 minutes.
Laisser refroidir sur une grille en l'écoutant craquer de plaisir...