



# tourte de meule T110

## Fermentation

Longue au levain

## Mie

Mie dense et brune

## Croûte

Hyper croustillante

## A savourer

Accompagne savoureusement des mets rustiques comme la charcuterie et le fromage ainsi que des plats « canailles »

## Dégustation

Une farine riche en enveloppe et en germe donne à ce pain un bouquet envoutant de tonalités végétales et florales

## Recette sur levain liquide

• Farine de meule T110 BIO	1 000 g
• Eau	720 g
• Levain liquide BIO	300 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g

## Recette sur levain naturel

• Farine de meule T110 BIO	1 000 g
• Eau	750 / 800 g
• Levain naturel BIO	500 g
• Sel	18 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

## Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

2/4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse

La pâte doit se détacher de la cuve

Température de pâte : 23 / 24°C

## Pointage :

2 h en bac

Faire un 1<sup>er</sup> rabat au bout de 45 min, un 2<sup>ème</sup>

45 min après et laisser 30 min

Mettre au froid (+3°C)

2 h avec rabat à mi-pointage

## Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pas de réchauffe

## Détaillage :

400 g avec mise en forme

## Détente :

20 min

## Façonnage :

En banneton ou sur couche farinée (tourne à gris)

## Apprêt :

90 min

3 à 4h à température ambiante

ou 14/16h à 6/8°C

bloquer à 4/5°C puis 2/3h de réchauffe à 18/20°C

## Cuisson :

40 à 45 min

Four chaud pendant 10 min, ensuite baisser la température pour avoir une bonne cuisson à cœur sans couleur trop prononcée