

Tourte de meule

sur levain liquide

Recette :

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

Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1^{ère} vitesse

2/4 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Température de pâte : 23 / 24°C

Pointage :

2 h en bac

Faire un 1^{er} rabat au bout de 45 min, un 2^{ème}

45 min après et laisser 30 min

Mettre au froid (+3°C)

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Détaillage :

400 g avec mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

En banneton ou sur couche farinée
(tourne à gris)

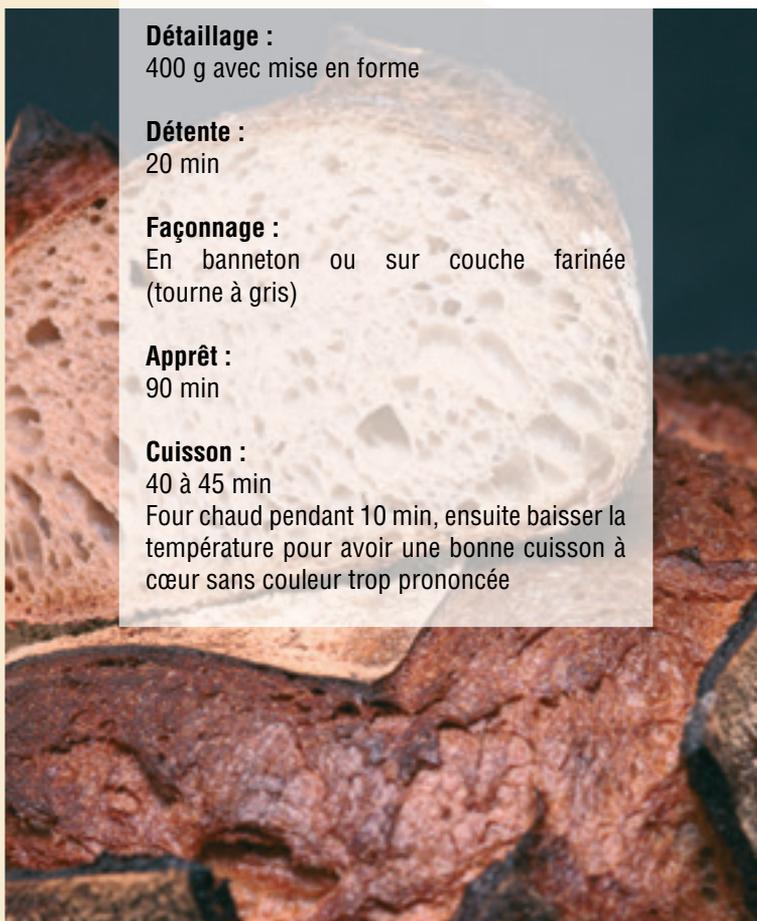
Apprêt :

90 min

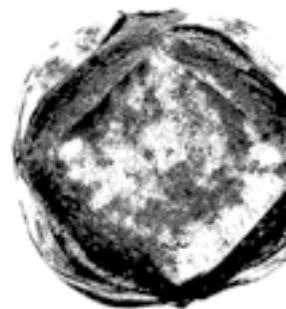
Cuisson :

40 à 45 min

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



Tourte de meule



sur levain naturel

Recette :

- Farine de meule T110 3 000 g
- Eau 2 250 / 2 400 g
- Levain naturel 1 500 g
- Sel 54 g

Pétrissage : (au batteur)

10 min en 1^{ère} vitesse
2 min en 2^{ème} vitesse
Température de pâte : 23 / 24°C

Pointage :

1 h 30 à 2 h, avec un rabat à mi-pointage

Façonnage :

Détailler au poids et à la forme désirés

Apprêt :

En banneton
Soit 3 à 4 h à température ambiante
Soit 14 à 16 h à 6/8°C
Ou bloquer à 4/5°C puis 2/3 h de réchauffe à 18/20°C

Cuisson :

Four à température normale, avec buée
Baisser la température du four à mi-cuisson

