

Tourte de seigle sur levain liquide

Recette :

• Farine de meule Seigle T130	1 000 g
• Eau (70°C / 80°C)	800 g
• Levain Liquide	650 g
• Sel	22 g
• Miel	20 g
• Levure	2 g

Pétrissage : (au batteur)

2 min avec farine, eau et sel
2 min en 1^{ère} vitesse (avec levain et levure)
2 min en 2^{ème} vitesse

Pointage :

1 heure, couvrir la cuve avec un torchon
En moule (15 l x 5 l x 7 P) 500 gr (Fariner)

Apprêt :

Environ 30 / 45 min

Cuisson :

260°C à chaleur tombante
15 min à 260 °C (à la fin des 15 min, ouvrir la
porte du four pour évacuer la buée)
30 min à 240°C (ouvrir la porte du four à
nouveau)
15 min four arrêté
15 min four arrêté avec porte ouverte
Soit 1 h 15 de cuisson au total



Tourte de seigle sur levain naturel

Recette :

- Farine de meule Seigle T130 1 000 g
- Eau (70°C - 80°C) 900 g
- Levain dur 500 g
- Sel 18 g
- Levure 2 g

Ajouter la levure en cours de frasage

Pétrissage : (au batteur)

TB = 120°C

1 min avec farine, eau et sel

3 min en 1^{ère} vitesse (avec levain et levure)

2 min en 2^{ème} vitesse

Pointage :

1 h

Ensuite mettre 1 kg de pâte en banneton

Apprêt :

45 min

Cuisson :

260°C à chaleur tombante

Soit : 15 min à 260 °C

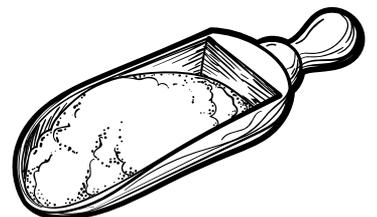
(à la fin des 15 min, ouvrir la porte du four pour évacuer la buée)

30 min à 240°C (ouvrir la porte du four à nouveau)

15 min : four arrêté

15 min four arrêté avec porte ouverte

(1h15 de cuisson)





Tourte de seigle aux fruits secs

Recette :

• Farine de meule Seigle T130	1 000 g
• Eau 70°C - 80°C	800 g
• Levain Liquide	650 g
• Cranberries séchées	375 g
• Raisins blonds	375 g
• Sel	22 g
• Miel	20 g
• Levure	2 g

Pétrissage : (au batteur)

Dans un premier temps sans les fruits secs

1 min avec farine, eau et sel

3 min en 1^{ère} vitesse (avec levain et levure)

2 min en 2^{ème} vitesse

Ensuite incorporer les fruits secs et mélanger
en 1^{ère} vitesse

Pointage :

1 heure (couvrir la cuve avec un torchon)

Mise en moule :

(15 l x 5 L x 7 P) 500 gr (Fariner le dessus)

Apprêt :

environ 30/45 min

Cuisson :

260°C à chaleur tombante

Soit : 15 min à 260 °C

(à la fin des 15 min, ouvrir la porte du four
pour évacuer la buée)

15 min à 240°C

(ouvrir la porte du four à nouveau)

15 min : four arrêté

(ouvrir la porte du four dans les 5 dernières
minutes)



MOULINS VIRON
CHARTRES

