



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^{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)

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 4 h 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