



tourte de seigle

Fermentation

Longue au levain!

Mie

Mie dense et très foncée, riche en fibres
Croûte épaisse et puissante

A savourer

Les poissons fumés, les crustacés et les fruits de mer

Dégustation

Pourquoi attendre les fêtes de fin d'année pour savourer la palette de saveurs grisantes de ce pain : épices, miel, abricot, et amande

Recette sur levain liquide

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

Recette sur levain naturel

• Farine de meule Seigle T130 BIO	1 000 g
• Eau (70°C - 80°C)	1 100 g
• Levain dur BIO	500 g
• Sel	18 g
• Levure	2 g

Ajouter la levure en cours de frasage

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)
Ou peser 800 à 1 000g puis mettre en banneton fariné

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