
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
• Cranberries séchées BIO	375 g
• Raisins blonds BIO	375 g
• Sel	20 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 naturel BIO	500 g
• Cranberries séchées BIO	375 g
• Raisins blonds BIO	375 g
• Sel	18 g
• Levure	2 g

Pétrissage : (au batteur)

Dans un premier temps sans les fruits secs
2 min avec farine, eau et sel
2 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
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
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)



tourte de seigle aux fruits secs

Fermentation

Longue au levain

Mie

Des fruits acidulés au cœur d'une mie dense et
foncée

Croûte

Présente clairsemée de baies

A savourer

Sans se priver

Dégustation

Les fruits secs confèrent à ce pain rustique des
notes sucrées pour une pause gourmande