



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## PAIN SEIGLE PRUNEAUX MIEL

### Ingrédients :

|                             |       |  |
|-----------------------------|-------|--|
| Farine Seigle Pruneaux Miel | 1000g |  |
| Levure                      | 20g   |  |
| Sel                         | 18g   |  |
| Pâte fermentée              | 200g  |  |
| Eau (T° de base 56)         | 550g  |  |

### Pétrissage :

- Batteur : 8' en 1<sup>ère</sup> + 3 à 4' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 23 à 25°C

### Pointage :

- 30 à 45 minutes en bac

### Détente :

- 20 minutes

### Tourne :

- Bâtard

### Apprêt :

- 1h15 à 1h30, fariner et mettre au four à sole (220°C)
- Attention à la prise de couleur.