



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PAIN AU SEIGLE

Ingrédients :

Farine Pain au Seigle	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	650 à 680g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

- 30 à 40 minutes en bac

Détente :

- 20 minutes

Façonnage

- Baguette ou bâtard

Apprêt :

- 1h à 1h30

Cuisson :

- Scarifier en forme de feuille