



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

SEIGLE DE MARGERIDE T130

Recette en froid

Ingrédients :

Farine de Seigle T130	1000g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	600g	
Eau (T° de base 72)	950g	
Poids de pâte	2568g	

Pétrissage :

- Batteur ou spirale : 8' en vitesse lente
- Pétrin : 10' en vitesse lente
- Température de pâte de 24 à 26° C

Pointage :

- 18 à 24h en bac entre 4 et 6°C

Pèse et Tourne :

- 650g et 1300g. Façonnage en forme de tourte légère. Placer la tourte sur une couche farinée ou dans un banneton.

Apprêt :

- 30 à 45' mettre au four

Cuisson :

- La soudure fera l'aspect et le développement du pain