



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

SEIGLE DE MARGERIDE T130

Pétrie la veille

Pour la pâte fermentée : 1kg de farine de tradition, 18g de sel, 2g de levure et 660g d'eau

Ingrédients :

- Farine de seigle : 1 kg
- Eau : 850g (température de base 70)
- Pâte fermentée : 400g
- Sel : 18g

Pétrissage :

- Batteur : 5' en vitesse lente
- Température de pâte de 26 à 28° C

Pointage :

- 14h à 16h en masse à 18°C

Tourne :

- En forme de tourte. Placer la tourte sur une couche farinée ou dans un banneton.

Apprêt :

- 30' mettre au four

Cuisson :

- Boule : la soudure fera l'aspect et le développement du pain.
- 35' de cuisson, tomber le four de 20° et cuire 25' de plus.