



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

SEIGLE DE MARGERIDE T130

Ingrédients :

Farine de Seigle T130	1000g	
Levure	3 à 5g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	800g	
Eau (T° de base 80)	900g	

Pétrissage :

- Batteur : 8' en vitesse lente
- Spirale : 8' en vitesse lente
- Pétrin : 10' en vitesse lente
- Température de pâte de 26 à 30° C

Pointage :

- 1h à 1h30 en masse suivant température

Tourne :

- En forme de tourte. 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