

SEIGLE DE MARGERIDES T85 AU CITRON

Ingrédients :

- Farine : 1 kg
- 3 citrons (le zeste et le jus) râper les citrons
- Eau : 800g (température de base 68) jus de citron compris
- Pâte fermentée : 500 g
- Sel : 20g
- Levure : 5g

Pétrissage :

- Mettre tous les ingrédients au départ.
- Batteur : 10' en vitesse lente
- Spirale : 10' en vitesse lente
- Pétrin : 10' à 12' en vitesse lente
- Température de pâte de 26 à 30° C

Pointage :

- 1h00 en masse

Pèse :

- Tourte de 550g et 700g en pâte

Tourne :

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

Apprêt :

- 45' mettre au four

Cuisson :

- Boule : la soudure fera l'aspect et le développement du pain