



Tourte de seigle au citron



■ Pétrissage batteur ou spiral

1 ^{ère} vitesse	5 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn

■ Incorporer en fin de pétrissage :

110 grs de zestes de citron.

■ Pointage : aucun.

■ **Division** : de 500 grs à 1 kg puis boulage et mise sur couche à clair ou à gris dans des bannetons. Fariner le dessus des boules avant l'apprêt.

■ **Apprêt** : 30 mn à température ambiante.

■ **Cuisson** : 45 à 50 mn dans un four tombant, (enfourner à 240°C).

◆ **Prix de vente conseillé** : 5 € le kg.

- Seigle T130 1 kg
- Millésime ou Tradition 500 grs
- Sel 30 grs
- Levure 20 grs
- Eau à 45°C 1.15 l
- Zestes de citron* 110 grs

* Zestes de citron :
demander à votre marchand
de matières premières.

