



Tourte de seigle avec

## Éclats de Levain



### ■ Pétrissage :

- > 1<sup>ère</sup> vitesse : 4 mn avec la farine, l'eau et le sel, puis 3 mn avec la levure, la pâte fermentée et Éclats de Levain.
- > 2<sup>ème</sup> vitesse : 2 mn.

### ■ Pointage : 1h à 1h30.



■ **Division** : Entre 1 et 2 kg, puis mettre en bannetons farinés sans boulage ni façonnage.

### ■ Apprêt : 30 mn.

■ **Cuisson** : 1h à 1h30. Enfourner à 250°C avec buée, puis finir la cuisson à four tombant.

> *Prix de vente conseillé : entre 4,5 et 5 l /kg.*

- Farine de seigle Type 130 1 kg
- Eau à 40°C 950 grs
- Sel 25 grs
- Levure 5 grs
- Pâte fermentée (Farine de blé) 800 grs
- Éclats de Levain 40 grs soit 4 %

