



# Brut de seigle au citron



## ■ Pétrissage batteur ou spiral

1 <sup>ère</sup> vitesse	5 mn
2 <sup>ème</sup> vitesse	5 mn

> *Température de fin de pétrissage :  
environ 25°C.*

■ **Incorporer en fin de pétrissage :**  
les zestes de citron 2 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse.

■ **Pointage :** 20 mn en masse.

■ **Division :** 300 grs en pâte puis bouler.

■ **Détente :** 15 mn.

■ **Façonnage :** manuel,  
bâtard court fariné, scarification  
dans la longueur du pain.

■ **Apprêt :** 45 à 60 mn.

■ **Cuisson :** 35 à 40 mn à 250°C avec buée.

◆ **Prix de revient d'un pain :** 0.35 e.

◆ **Prix de vente conseillé :** 1,80 e pièce soit 7 e le Kg.

- Farine Brut de Seigle 1 kg
- Eau (TB : 52°C) 0,7 l
- Sel 10 grs
- Levure 30 grs
- Zestes de citron\* 100 grs

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

