



# Tourte de meule sur pâte fermentée



## > Réalisation de la pâte fermentée :

### ■ Pétrissage batteur ou spiral

1 <sup>ère</sup> vitesse	5 mn
2 <sup>ème</sup> vitesse	4 mn

Le stockage de la pâte fermentée doit se faire à 4°C après un pointage à température ambiante de 1h30.

- Farine de meule T80 1 kg
- Levure 5 grs
- Sel 20 grs
- Eau 0,75 l

### ■ Pétrissage batteur ou spiral

1 <sup>ère</sup> vitesse	10 mn
2 <sup>ème</sup> vitesse	4 mn

■ **Pointage** : 1h30 avec 1 tour à 45 mn.

■ **Division** : 1 kg.

■ **Apprêt** :

#### Direct

1h00 à température ambiante.

#### Froid

Mettre les bannetons à 10°C pendant 10 à 18h00.

■ **Cuisson** : 45 à 60 mn selon le poids des pains à 240°C.

◆ **Prix de revient du kg de pain** : 0.66 e.

◆ **Prix de vente du kg de pain** : 4 e.

(Vente au poids proposée).