

Tourte de seigle



■ Pétrissage batteur ou spiral

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

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

■ **Pointage** : aucun.

■ **Division** : 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 revient** : 0,42 e pièce.

◆ **Prix de vente conseillé** :
500 grs à 1.8 e soit 4 e le kg.
1 kg à 3 e soit 3,75 e le kg.

(Vente au poids proposée).

