

Brut de seigle aux 3 fruits

Ingrédients :
Farine Brut de Seigle 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,8 à 0,82 l
Levure 40 grs
Pâte fermentée
(facultatif) 200 grs
Mélange 3 fruits
Bourgeois 350 grs

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL OU AXE OBLIQUE

- **Batteur** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Spiral** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 9 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Axe oblique** : 5 mn en 1^{ère} vitesse, 12 mn en 2^{ème} vitesse.
- Rajouter les fruits secs en fin de pétrissage en 1^{ère} vitesse pendant 3 à 4 mn.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 15 à 20 mn en masse.

Façonnage À 300 grs en bâtard court et mettre en moule à pain de mie. Fariner et scarifier au moment du façonnage.

Apprêt En direct : 1h à 1h30 selon la température ambiante.

Cuisson 30 mn à 240°C, démouler et faire sécher pendant 10 mn. Enfourner avec beaucoup de buée.

**Prix de vente
conseillé**
9,00€ le kg
(Cœff 6,5)

Suggestion d'accompagnement :
Idéal avec le fromage.