

Tourte de seigle au miel de châtaignier

Ingrédients :

Seigle T130 1 kg
Millésime ou Tradition 500 grs
Sel 30 grs
Levure 20 grs
Eau à 45°C 1.15 l
Miel de châtaignier 35 grs

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse.
- 5 mn en 2^{ème} vitesse.

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 (enfourné à 240°C). Attention à la prise de couleur excessive.

Prix de vente conseillé

- 500 grs en pâte
(soit 400 grs cuit)
à 2€ soit 5€ le kg.
- 1 kg en pâte
(soit 800 grs cuit)
à 4€ soit 5€ le kg

Prix de revient

0,42 € la pièce de
500 grs en pâte

*Le parfum subtile du miel
de châtaignier se marie
parfaitement avec
l'arôme du seigle.*

