



Tourte de seigle



■ Pétrissage :

- > 1^{ère} vitesse : 4 mn avec la farine, l'eau et le sel, puis 3 mn avec le levain dur et la levure si nécessaire.
- > 2^{ème} vitesse : 2 mn.

■ Pointage : 1h à 1h30.

■ Division : Entre 1 et 2 kg, puis mettre en bannetons farinés sans boulage ni façonnage.

■ Apprêt : 30 mn.

■ Cuisson : 1h à 1h30. Enfourner à 250°C avec buée, puis finir la cuisson à four tombant.

> Prix de vente conseillé : 5,50 E/kg.

- Farine de seigle bio T130 1 kg
- Eau à 40°C 1,050 à 1,100 l
- Sel 25 grs
- Levure 2 grs (facultatif)
- Levain de blé dur 1 kg

