

Couronne Bio

Levain liquide
Phil Levain



Seigle Bio

N° 2102

Fruité, avec des notes de noisette et d'épices

Autres applications :

Tourte de seigle, pain spécial, pain de campagne



INGRÉDIENTS

Farine de tradition bio : 10 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Levain Seigle Bio : 0,5 kg

Eau : 6,6 à 7 L

Levure : 0,06 kg

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 62 à 64°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes, puis autolyse durant 30 à 60 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes en bac, puis la nuit à 4°C.

Remise à température : 30 à 45 minutes à 25°C.

Division : en pâtons de 800 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel en forme de couronne et mettre en bannetons farinés.

Apprêt : 1h15 à 1h30 à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 35 à 40 minutes à 250°C (voûte) et 230°C (sole).