

Tourte de meule Bio

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Bio

N° 1118

Épicé, avec des notes de noisette
et d'épices

Autres applications :
Pain de campagne, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine de meule bio : 9,4 kg

Terre d'Arômes Seigle Bio : 0,6 kg

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,6 à 7,4 L

Méthode à 6% de dosage

Température de base : 70°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 10 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 6 minutes.
Spirale : 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2 heures.

Division : en boules de 500 g à 1 kg.

Détente : laisser reposer 10-15 minutes.

Façonnage : manuel, bouler à nouveau légèrement et mettre en bannetons en les aplatisant un peu.

Apprêt : 1h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 40 à 60 minutes à 260°C (voûte)/240°C (sole), suivant la taille des pains.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.