

Pavé rustique

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Grand Arôme

N° 1122

Toasté avec des notes fruitées et
de café noir, malt grillé

Autres applications :

Tourte de seigle, pain de campagne,
pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,7 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Seigle Grand Arôme : 0,3 kg

Eau : 6,6 à 7,2 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse pendant 30 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 10 minutes.
Spirale : 5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 400 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : former des pavés rectangulaires.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : fariner, lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 30 à 35 minutes à 240°C.