

Pain noir au seigle

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Grand Arôme Corsé

N° 1123

Fumé, avec des notes boisées,
épicées et de châtaignes grillées

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de seigle T85 : 5 kg

Farine de seigle T170 : 5 kg

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

Pâte fermentée : 4 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 12 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 120-125°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 3 minutes, ajouter la pâte fermentée et relancer 3 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 2 minutes.
Spirale : 1 minute.

Température de la pâte : 35°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 500 g à 1,5 kg.

Façonnage : bouler légèrement puis les mettre à l'envers dans des bannetons farinés.

Apprêt : 30-40 minutes à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : 45 minutes à 1h30 suivant la taille des pièces. Enfourner à 250°C puis cuire à 220°C.