

Tourte de meule

Levain liquide
Phil Levain



Seigle CRC®

N° 2101

Caramélisé, avec des notes de caramel et de fruit

Autres applications :

Pain au levain, tourte de seigle, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de meule : 10 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Levain Seigle CRC® : 1 kg

Eau : 6,2 à 6,8 L

Levure : 0,06 kg

Méthode à 10% 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 ou 1 kg.

Détente : laisser reposer 10 à 15 minutes.

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

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

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 40 à 60 minutes à 260°C (voûte) et 240°C (sole) suivant la taille des pains.