

Pain seigle feuilleté

Levain liquide
Phil Levain



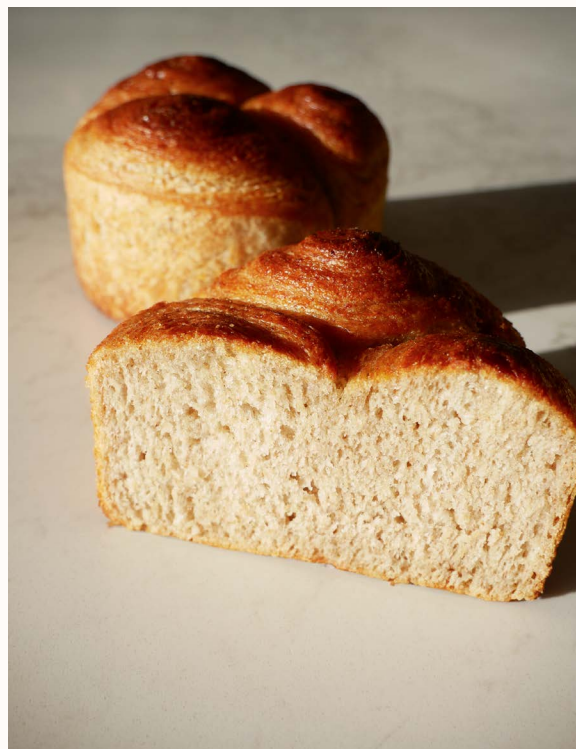
Seigle Bio

N° 2102

Fruité, avec des notes de noisette et d'épices

Autres applications :

Tourte de seigle, pain spécial, pain de campagne



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 5 kg

Farine de seigle T170 bio : 2,5 kg

Farine de seigle T85 bio : 2,5 kg

Phil Levain Seigle Bio : 0,8 kg

Beurre tourage bio : 4 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,6 à 6 L

Méthode à 8% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 4 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 7-8 minutes.
Spirale : 4 minutes.

Température de la pâte : 24-25°C.

Pointage : 60 minutes à 4°C.

Tourage : 3 tours simples avec 10 minutes de repos entre chaque tour.

Division : étaler à 3-4 mm d'épaisseur et rouler pour former un boudin puis tailler des morceaux suivant la taille de vos cercles (moules).

Façonnage : mettre les boudins par 3 dans des cercles graissés avec la face de coupe dessus - par exemple 3 x 85 g dans un cercle de 10 cm de diamètre et 6 cm de haut.

Apprêt : 1h à 1h30 à 25°C.

Enfournement : mettre beaucoup de buée et enfourner.

Cuisson : 24 à 28 minutes à 240°C (voûte) et 230°C (sole) suivant la taille des pains.