



TOURTE DE SEIGLE T170

LEVAIN

Chef	500 g
Farine T80	1 000 g
Eau	1 200 g

MODE D'EMPLOI

PRÉPARATION

Seigle T170	1 000 g
Eau à 60 °C	950 g
Levain dur	450 g
Pâte fermentée	450 g
Sel*	22 g
Levure	2 g

PÉTRISSAGE

Batteur à la feuille

1 ^{re} vitesse	10 min.
2 ^e vitesse	2 min.

POINTAGE

1 h 00

DIVISION

Mettre directement en banneton fariné	1 200 g
---------------------------------------	---------

APPRÊT

20 min.

ENFOURNEMENT

Retourner le banneton sur le tapis

CUISSON

260 °C pendant 30 min.

Avec buée, puis 30 min. à four tombant

* Dosage du sel selon les recommandations de l'AFSSA.

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif. Il est nécessaire de les adapter au matériel utilisé et à la quantité de pâte mise en œuvre.