

Pain au seigle sur pâte fermentée.

Ingrédients	quantité	%
Farine blanche	0,700 kg	70 %
Farine de seigle	0,300 kg	30 %
eau	0,670 kg	67 %
Sel	0,020 kg	2 %
Levure boulangère	0,015 kg	1,5 %
Pâte fermentée	0,250 kg	25 %
Rendement	1,955 kg si noix retirer le poids pour poids de pâte	195,5 %

Méthode chevron aux noix raisins polka à 15% chaque

Pétrissage classique: Tous les ingrédients dans le bol et mettre la pâte fermentée en petits morceaux. Mélanger le sel à la farine pour pain avec seigle. 6 min vit #1. T pâte 24C

Pointage: 45-60 min selon la taille des pièces (90 gr 10 min.)

Peser et bouler: Délicatement sans donner de corps à la pâte.

Façonnage: Ce pain doit être préfariné et prélamé aussitôt après avoir été façonné.

Apprêt: visuel. Compter + de temps d'apprêt que de pointage.

Cuisson: 230C sur sole vapeur avant enfournement et après.

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
58C petit batteur	67%	ferme