

Tourte au seigle

Ingrédients	quantité
préparer le rafraichi, petit batteur 6 min Vit#1. Laisser fermenter 90 min. (pâte à 35C)	
farine de seigle	1,000 kg
eau à 65C	0,950 kg
pâte fermentée	0,425 kg
levain ferme	0,425 kg
farine de seigle	1,000 kg
eau à 60C	0,950 kg
sel	0,060 kg
pâte fermentée	0,425 kg
levain ferme	0,425 kg
rafraichi	2,800 kg

Méthode

préparer la recette au gros batteur Hobart 6 min. vit#1 et 1 min en vit#2. Laisser pointer 1h00. Tamiser les bannetons ronds de farine blanche avec les couches.

Bouler très légèrement en ramenant les bords sur le centre.

Soudure sur la farine. 30 min d'apprêt. Enfournier à 250C à four tombant.