

Seigle Pruneaux & Miel

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Pruneaux & Miel	1 000	
Eau	550	
Sel	15	
Levure	20	

<u>Poids total</u>	1 585	
---------------------------	-------	--

	Spirale Batteur
Température de base	56°C
Température de la pâte	25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	8
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3



Pointage	20 min Facultatif : Préparer le mélange Décor Seigle tigré (*Astuce du boulanger)	
Division	En pâtons de 350 gr	
Détente	20 min	
Façonnage	En forme de bâtard allongé Facultatif : Badigeonner à la spatule le Mélange Décor Seigle tigré sur la longueur du pâton. Fariner abondamment à la farine de seigle.	
Apprêt	60 - 75 min à 25 - 27°C	
Cuisson Temps de cuisson	Fariner à nouveau à la farine de seigle. Ne pas lamer. Four à sole à 220°C pendant 20 min puis four tombant 10 à 15 min à 200°C. Attention à la prise de couleur !	