

# Seigle



# Seigle

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Seigle	1 kg
	Eau (pâte bâtarde)	0,65 à 0,68 l.
	Levure	20 à 30 g
<b>Fabrication :</b>		
<b>Pétrissage</b>	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 6 à 8 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
<b>T° de la pâte</b>	22 à 24°C	
<b>Pointage</b>	15 min	
<b>Division</b>	Division en pâtons	
<b>Façonnage</b>		
<b>Apprêt</b>	45 min	
<b>Cuisson</b>	Dans un four à 220 - 230°C avec beaucoup de buée	

## FARINE COMPOSÉE POUR PAIN DE SEIGLE

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **seigle** et issues de **seigle**, Farine de **blé**, **Gluten de blé**, Sel, Huile de palme déshydratée, Levain de **seigle** déshydraté, Malt d'**orge** torréfié, Émulsifiant : E472e, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E471, Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Acidifiant : E330, Enzymes: Alpha-amylase, Xylanase, Agent de traitement de la farine: E300