

Seigle



Seigle

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Seigle	1 kg
	Eau (pâte bâtarde)	0,65 à 0,68 l.
	Levure	20 à 30 g
Fabrication :		
Pétrissage	5 min en 1 ^{ère} vitesse 6 à 8 min en 2 ^{ème} vitesse	
T° de la pâte	22 à 24°C	
Pointage	15 min	
Division	Division en pâtons	
Façonnage		
Apprêt	45 min	
Cuisson	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