



Waldkorn® Seigle Ancien - Pain de seigle

Dosage : 100 %

Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

Ingrédients

- 1000 g **Waldkorn® Seigle Ancien**
- 25 g Levure
- 700 g Eau

Mis en oeuvre

Taux d'hydratation : 70 %

Température de base batteur/pétrin à spiral 60°C

Type de pâte : batarde

Pétrissage : 10 min en 1re vitesse, puis 3 min en 2e

Température de la pâte : 25 à 26°C

Pointage en bac : 30 min

Pesée des pâtons : 350 g

Détente : 10 min

Façonnage au choix

Apprêt : 1h à 1h15

Température de pousse : 23 à 25°C

Hygrométrie : 60 à 70%

Scarification : oui

Cuisson : 30 à 35 min à 230°C, temps de buée moyen

Conseil

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction des conditions et du matériel utilisé.