

# Pain de seigle festif

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients	en g
Farine T65	300
Farine de Seigle T130	700
Puratos SAPORE Saïomé	100
Puratos Levure Levante	15
Sel	18
Pâte fermentée	200

## Commentaire :

La pâte fermentée apporte de la force à la pâte, et des arômes qui se sont développés lors de la fermentation. Elle contribue aussi à améliorer la conservation du pain.

## Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	10 minutes en première vitesse (sans la pâte fermentée). Ajouter la pâte fermentée puis 5 minutes en première vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division / Mise en forme	500 g
Repos	10 minutes
Façonnage	En bâtard fariné et lamé
Apprêt	1h
Cuisson	40 minutes à 250°C en four à sole

*Allergènes présents à déclarer (\*):*

*Liste des allergènes à déclarer : gluten (blé - seigle - orge)*





## SAPORE Salomé pour vos pains de seigle de qualité supérieure

Levain liquide stabilisé sur base de seigle et de malt d'orge, il adoucit l'amertume des pains de seigle, et améliore l'humidité et la texture de la mie, pour une meilleure tranchabilité et une mûche plus agréable.

### Caractéristiques :

- Notes : bière brune, céréales
- Saveurs : acétique, toastée
- Dosage entre 0,5 et 17% du poids de farine.
- Utilisable en concept 10 Pains 1 Pétrin : peut être ajouté en fin de pétrissage à la pâte blanche.

Disponible en bag in box de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



### Le saviez-vous ?

Puratos propose aussi une gamme de préparation farinière pour faciliter la production de vos pains spéciaux.

**Puratos Easy Quotidien Seigle** permet de réaliser des pains au seigle réguliers aux notes subtiles de seigle malté. Facile à mettre en œuvre, la préparation se dose à 50 %.

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

