



# Pain au poids au seigle germé

Par Stéphane Gund

## INGRÉDIENTS

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Farine de tradition française  | 1000 g |
| Puratos Sapore Oberto          | 20 g   |
| Puratos Softgrain Seigle Germé | 350 g  |
| Sel                            | 20 g   |
| Puratos Levure Levante         | 10 g   |
| Eau                            | 600 g  |
| Eau de bassinage               | 100 g  |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Pétrissage (spirale)     | 5 minutes en première vitesse, puis 5 minutes en deuxième.<br>Incorporer le Softgrain et bassiner sur 2 minutes en première vitesse, puis 3 minutes en seconde. |
| Température de pâte      | 24-25°C.  |
| Pointage                 | 45 minutes puis rabat.  |
| Division / Mise en forme | Mise en rectangle sur toile en farinée.   |
| Repos                    | 12h à 24h à 4°C.  |
| Façonnage                | Couper des rectangles d'environ 750g puis mise au four.   |
| Décors / coup de lame    | 3 coups de lame en chevron.   |
| Cuisson                  | 30 min à 245°C en four à sole puis carreau ouvert pendant 5 min.  |

## COMMENTAIRES

Alternative possible avec le Softgrain blé germé pour des notes aromatiques plus douces.

Les Softgrains sont élaborés à partir de graines prétrempées dans du levain liquide dévitalisé pour leur apporter un moelleux et un goût particulier. Découvrez les dernières nouveautés : Softgrain blé germé et Softgrain seigle germé, en lien avec les tendances bien-être du moment.

## ASTUCES

Les softgrains peuvent être incorporés en début ou fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, comme dans la recette. Ici, Softgrain seigle germé a été incorporé à hauteur de 20% sur poids de pâte.

La gamme 10 Pains 1 pétrin (Softgrain, Créa'plus, Créa'pâte) permet d'optimiser les productions, en produisant facilement une diversité de pains spéciaux à partir d'une même pâte.



*Dans cette recette, la saveur des graines de seigle germé est appuyée par l'ajout du levain de seigle Sapore Oberto qui apporte des notes maltées, grillées et légèrement fruitées.*

*Le week-end, nous proposons les pains spéciaux en version "au poids". Une solution idéale qui permet d'optimiser nos productions d'une part, mais qui répond aussi à une tendance de fond. Les clients curieux peuvent tester et découvrir différents pains autour de la table dominicale, ou simplement faire leurs achats sans risque de gaspillage.*