Pain au seigle à la coupe

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1800 g
Farine de Seigle T130	200 g
Puratos Sapore Oracolo	300 g
Puratos Sapore Traviata Bio	80 g
Eau	1200 g
Sel	36 g
Puratos Levure Levante	10 g
Eau de Bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fermentolyse	3 minutes en première vitesse avec farine, eau, Oracolo et Traviata. Laisser reposer 45 minutes.
Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième vitesse en bassinant sur les 2 premières minutes.
Température de pâte	25ºC.
Pointage	1h.
Division	Avec la masse totale de pâte, faire un rabat en rectangle de 35 cm par 45 cm de côté puis l'enfermer dans une couche farinée.
Repos	12h à 4ºC.
Décors / Coup de lame	Fariner et réaliser des coups de lame en polka.
Cuisson	25 min à 255ºC et 25 min à 230ºC.