



Pain au seigle & citron feuilleté

INGRÉDIENTS (16 PIÈCES)

Farine de Gruau Rouge PatisFrance	735 g
Farine de seigle T170	400 g
Eau	615 g
Sapore Oracolo	116 g
Sapore Oberto	22 g
Sel	22 g
Levure	35 g
Beurre	55 g
Mimetic Essentiel (tourage)	500 g
Zeste de citron jaune (tourage)	1 pièce

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	24°C.
Pointage	30 minutes en boule à température ambiante, puis étaler en rectangle sur une plaque et laisser 30 minutes à température négative.
Tourage	Étaler le Mimetic au laminoir, zester la moitié du citron sur un côté puis zester l'autre moitié sur l'autre côté du Mimetic. Pour le tourage, faire un tour double et un tour simple.
Repos	30 minutes à 4°C.
Façonnage	Abaisser la pâte au laminoir à 45cm de large sur 7mm d'épaisseur Détailler 16 bandes de 4cm de large, les humidifier au pinceau et rouler Mettre en moule de brioche à tête de 10cm de diamètre, préalablement graissé. Avec le doigt, effectuer une légère pression sur le centre du pain.
Apprêt	2h à 25°C.
Décor	Dorer et saupoudrer de sésame noir et blanc.
Cuisson	24 minutes à 230°C avec buée.
Décors après cuisson	Zester d'un peu de citron jaune.