

Variation de pains de Seigle

Par Nicolas Streiff
Meilleur Ouvrier de France 2017

INGRÉDIENTS

Pâte fermentée au levain Oracolo

Farine de Gruau	870 g
Puratos Sapore Oracolo	435 g
Eau à 35°C	370 g
Puratos Levure Levante	9 g
Sel	15 g

Pétrissée

Farine de Seigle T130	2000 g
Puratos Sapore Oberto	60 g
Sel	40 g
Puratos Levure Levante	15 g
Eau (TB 66-68°C)	1600 g
Pâte fermentée au levain Oracolo	1700 g
Eau de Bassinage	100-200 g

ASTUCE

Remettre le levain Oracolo à température ambiante avant utilisation, pour améliorer le pouvoir fermentaire.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage pâte fermentée au levain Oracolo (spirale ou batteur mélangeur)	5 minutes en première vitesse et 8 minutes en deuxième. Laisser fermenter 1h à température ambiante rabattre, puis réserver 12h pendant à 4°C.
Pétrissage (batteur mélangeur)	8 minutes en première vitesse et 2 minutes en deuxième en bassinant en toute fin de pétrissage.
Consistance de pâte	Batarde à tendre.
Température de pâte	22°C.
Pointage	45 min à 1h à température ambiante.
Division / Mise en forme	500g en boule.
Repos	5 min.
Façonnage décors	Selon la forme souhaitée.
Apprêt	45 min à 1h à température ambiante. Enfourner plutôt jeune ou vert, pour éviter l'excès d'apprêt.
Cuisson	Environ 50 min à 255°C avec beaucoup de buée.

COMMENTAIRES

Pour la fermentation de la pâte fermentée avec le levain Oracolo, la mise à température ambiante de Sapore Oracolo, l'eau à 35°C et le rabat favoriseront un meilleur développement des ferments et une meilleure acidification de la pâte.

La farine de gruau riche en gluten compense la faible qualité et quantité de gluten de la farine de seigle.

Le taux de farine de seigle étant supérieur à 65% sur la quantité totale de farine mise en oeuvre (notamment grâce au levain de seigle Sapore Oracolo), permet l'appellation « pain de seigle ».

