

Tourte de Noël

Ingrédients	Poids en g
Farine de seigle T130	1000
Eau à 75°C	1000
Sel	30
Puratos Levure Levante	10
Miel	10
Levain dur	700

Ingrédients mélange d'Automne		
Puratos Créa'Plus Saveurs d'Automne	800	Mélanger les deux.
Eau à 75°C	300	

Ingrédients Levain dur	Poids en g	
Farine de meule	1000	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis laisser reposer 2h à 2h30 à 28-30°C. Placer au froid à 3-4°C toute la nuit.
Eau à 50°C	1000	
Souche de levain dur	30	
Miel	10	



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 1 minute en 2ème si besoin à la feuille. Incorporer le mélange d'Automne rehydraté en fin de pétrissage.
Pointage	15-20min à 27-28°C puis diviser à la corne suivant la taille des banetons farinés
Apprêt	15-20min quand vous commencez à voir apparaître des craquelures
Décors	Retourner à la mise au four
Cuisson four à sole	Enfourner à vif à 250°C puis four tombant. Cuisson à la sonde à 100°C à cœur.

Garniture

