

# TOURTE SEIGLE ORACOLO OBERTO SEIGLE GERMÉ

Par : Loïc Lafonte

## LEVAIN LEVURE À RÉALISER LA VEILLE

<b>Puratos Sapore Oberto</b>	<b>20 g</b>
<b>Puratos Sapore Oracolo</b>	<b>425 g</b>
Farine T65	500 g
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>5 g</b>
<b>Puratos Softgrain Blé Germé</b>	<b>450 g</b>

## PÂTE

Farine de seigle T130	600 g
Farine de seigle T170	400 g
Sel	30 g
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>5 g</b>
Levain Levure	1400 g
Eau très chaude (TB : 90°C)	1000 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL (BATTEUR OU SPIRALE)

Pétrissage	Mélanger tous les ingrédients (sauf le levain et la levure) pendant 3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis ajouter le levain et la levure. Pétrir pendant 6 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
Température de la pâte	32°C
Pointage	Entre 1h et 1h30
Façonnage	Façonner en pâton de 650 g, puis bouler tout en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Enfin, mettre en banneton à clair sur farine.
Apprêt	Entre 40 et 60 minutes
Décors / Coup de lame	Tourner à gris
Cuisson	A four vif (250°C) pendant 10 minutes, puis à four tombant (210°C) pendant 25 minutes.

